ROK VI. Luty 1927 r. 1 (63)



GASTRONOM

MIESIĘCZNIK

ORGAN ZWIĄZKU ZAWODOWEGO PRACOWNIKÓW PRZEMYSŁU
GASTRONOMICZNO-HOTELOWEGO W POLSCE

ROK VI. Luty — 1927 r. 1 (63).



WALKA O BYT

„Ceny światowe“ Zarobki obecne

„Teorja potanienia życia i uwzględnienia jedynie potrzeb konsumenta zubożyła i zniszczyła państwo”.

Z mowy min. Niezabytowskiego w Komisji reform rolnych

Jesteśmy w kraju wolnej konkurencji — powiada p. Czechowicz w swem ostatniem exposé. Dość „uwzględniania potrzeb konsumenta“— echem wtóruje mu p. Niezabytowski. Te serdeczne wynurzenia p.p. ministrów aż nazbyt jaskrawo określają kierunek polityki gospodarczej rządu. Rząd otwarcie zerwał z „antypaństwową“ już teorją potanienia życia i bez zastrzeżeń wypowiedział się za szalejącą w kraju orgją drożyźnianą.

Drożyzna wzrasta w bezprzykładnem tempie. Indeks cen hurtowych, wskazuje coraz większy poziom. Ten stan, kiedy w Polsce dzięki spadkowi złotego, ceny były niższe, niż przed wojną, jest już dawno za nami. Zbliżamy się do poziomu cen światowych (obliczanych według wykazów giełdy Nowojorskiej), cen, które zazwyczaj były o 50% wyższe od polskich i dzięki temu umożliwiały towarom polskim dostęp na obce rynki. Robotnik dzisiaj musi płacić, dwa razy tyle, za: chleb, kartofle, słoninę i inne produkty żywnościowe, co przed rokiem.

A przecież wzrost cen nie doszedł jeszcze swego kresu. Pan Wierzbicki prezes „Lewiatana“ (Central. Zw. Polsk. Przem. górn. handlu i finansów), na ostatniej naradzie gospodarczej Rządu z przemysłowcami, szeroko dowodził, że ceny w Polsce są za niskie i że ich dalsza podwyżka, nie powinna budzić czyjegokolwiek zdziwienia. Zapowiedział ją również b. minister skarbu p. Klarner, który dzisiaj wrócił z powrotem do tytułu kapitalisty i swoje ideje b. ministra skarbu, wciela w życie w swoich fabrykach. W myśl jego zasad, Polska, nim otworzy granicę zachodnią, dla towarów przemysłu niemiecko-angielskiego, wdziać winna na nagi szkielet,

swego życia gospodarczego błyszczący płaszcz cen „ogólnoświatowych“. *Ceny światowe „europejskie“,— a zarobki pracowników sięgające zaledwie 20 — 30% płac robotników zagranicznych i 50% — przedwojennych.* Tak ma wyglądać logika życia gospodarczego w Polsce. Na drodze najmniejszego oporu, przez pobieranie cen „sfery gospodarcze“ próbują w rabunkowy sposób wykorzystać przejściową konjunkturę gospodarczą. Bo nikt wszak nie wątpi, że obecne „ożywienie“ jest przejściowe. Zjawisko to nie da się stale utrzymać... Oczywiście leży w interesie ogólnym, aby było jaknajlepiej wykorzystane — mówił minister skarbu w swym exposé, wygłoszonem w Sejmie. Przemysłowcy przetłomaczyli hasło rządu na język konkretnej rzeczywistości gospodarczej i zmieniają cenniki z tygodnia na tydzień.

Nie mając już premji exportowej, chcąc za wszelką cenę utrzymać się na rynkach zagranicznych, obniżają obecnie ceny na towary wywożone zagranicę, podwyższając jednocześnie ceny na rynku krajowym. Tej dwutorowej polityce dzielnie sekunduje wielka własność ziemska. Obszarnicy przy pomocy rządu, zrzeszeni w silnym kartelu wywozowym, pochwycili w swe ręce monopol zbożowy, dowolnie „regulując" ceny zboża. Już obecnie Polska, której zapasy zbożowe są aż nazbyt wystarczające dla własnego wyżywienia, sprowadza zboże z Rumunji i Węgier.

Klasa robotnicza staje wobec konieczności walki z drożyzną. Drożyzna dla proletarjatu — to przedewszystkiem sprawa poziomu płac zarobkowych. Bierność klasy robotniczej, ułatwiła rządowi i klasom posiadającym pokojowe rozwiązanie szeregu ostatnio wynikłych zatargów między kapitałem o płacę, na terenie najważniejszych gałęzi przemysłu. Robotnicy, którzy żądali 25 — 30% podwyżki i stosowania wskaźnika drożyźnianego, przywrócenia i przestrzegania 8-godzinnego dnia roboczego, angielskiej soboty, urzeczywistnienia ustaw ochronnych pracy i ubezpieczeń społecznych — otrzymali ledwie 10%, nie mówiąc już o całkowitem zignorowaniu pozostałych żądań.

W listopadzie w Warszawie, drożyzna wzrosła o 3%, zaś drożyzna środków żywności o kilka %. Pod naciskiem robotników, związki w najważniejszych gałęziach przemysłu znowu przystępują do akcji i groźna fala strajkowa wygłodniałych mas nanowo poczyna wzbierać, co niezadługo może stać się rzeczywistością.

Ekonomista p. Rybarski, przypomina na łamach „Gazety Porannej" kapitalistom, że klasy posiadające są na wyczerpaniu, że już teraz są u progu trudności gospodarczych, czas pomyśleć o decydującej walce, o przedłużeniu dnia roboczego, zniesieniu świadczeń socjalnych, urlopów. P. Okolski przedstawiciel przemysłowców węglowych, na konferencji gospodarczej z rządem oświadczył, przy wyraźnem potakiwaniu ze strony m.in. Kwiatkowskiego, że koniecznym warunkiem prosperowania przemysłu metalowego jest przedłużenie czasu pracy drogą „dobrowolnych umów“ z przedsiębiorcami. Przedsiębiorcy szykują się na całej linji do ataku. Zjednoczeni w związkach, kartelach i potężnym „Lewiatanie“, szykują się oni do ostatecznego natarcia, którego odparcie, wymaga od klasy robotniczej największego natężenia sił i wyjątkowej solidarności Toczy się bowiem walka o byt lub niebyt mas pracujących.

Zwycięstwo zależeć będzie od tego, jakie siły zmobilizuje proletarjat i wprowadzi w wir walki.

Jeżeli każdy związek, a nawet każdy oddział związkowy — jak to było w ostatnich akcjach — będzie walczył odrębnie, burżuazja po kolei będzie rozprawiać się z niemi, a robotnicy ponosić będą klęskę po klęsce. Jeżeli natomiast walka będzie prowadzona w skali ogólnokrajowej, jeżeli w poszczególnych gałęziach robotnicy walczyć będą jednocześnie, nic nie zdoła się przeciwstawić naporowi stutysięcznych rzesz robotniczych. Koordynacja walk strajkowych jest warunkiem zwycięstwa!

W tej walce żaden odcinek nie jest pozbawiony znaczenia. Wytrwale bronić musimy naszych zasadnich postulatów — 8-godzinnego dnia pracy, podwyżek, zatrudnienia bezrobotnych — nietylko ze względu na nasz własny dobrze zrozumiany zakres. Musimy zrozumieć, że walka nasza może się przyczynić do wzmocnienia *całej* klasy robotniczej i osłabienia oporu wszystkich wyzyskiwaczy. Musimy zrozumieć, że gdy front robotniczy zostanie przerwany w jednym chociażby punkcie, zagrożone zostaną wszystkie jego odcinki.

Chwila obecna jest przełomową. Musimy usilnie pracować nad wzmocnieniem naszych organizacji zawodowych, rozszerzać je na wszystkich nienależących, dążyć do ujęcia w ścisłe ramy organizacyjne, wszystkich zatrudnionych w naszym fachu pracowników. Od siły organizacji zawodowej, zależy zwycięstwo klasy robotniczej, a od zwycięstwa— odpowiedź na problem zasadniczy, czy uda się czy też nie uda, wyzyskiwaczom utrzymać nas w tych nędznych warunkach bytowania, w które nas przemocą wtłoczono.

Może nareszcie nadejdzie chwia, że jak ongiś, klasa pracująca, a z nią zawód gastronomiczno-hotelowy, idąc ciągle naprzód — budował swoją organizację zawodową, wywalczając nasze najżywotniejsze postulaty, będzie mógł, wzmocniwszy swoje nadszarpane szeregi, uzyskać to, co nam przemocą, podstępem, nielojalnością dotrzymywania umów, wydarto.

GDY PO ZNOJNEJ PRACY SIĘ BAWIMY...

Bal Oddziału Warszawskiego Kelnerów
(dnia 27 stycznia 1927 roku)

„A więc dziś, przepijemy starej babci domek mały, domek mały”...



Ładna sala „Colosseum" jeszcze jeden plus zdobyła sobie do nazwy „Złotej".

Śmiało można powiedzieć, iż takiego balu, w obecnych stagnacyjnych czasach, dawno nie było. Sala przepełniona, stoliki szczelnie zajęte, a bufet i piękna „przydrożna karczma" — formalnie oblężone.

Doskonałą, tryskającą, nigdy niewyczerpanym, humorem — postać Żyda karczmarza, stworzył kol. St. Aulak.

Sprawdzał się zachęcający napis: „Tu można dostacz wszystkiego dla Pań!?

— dla panów tysz sze znajdzie!!..."

Jest to niewątpliwie zasługą nadobnych karczmarek pp. Leokadji Wojnarowskiej i Stanisławowej Tomaszewskiej.

Tańczono ochoczo i wesoło do białego rana.

Na balu obecni byli przedstawiciele kilku dzienników miejscowych, firm oraz Związków i Stowarzyszeń, jak również nasz główny prezes k. Wł. Bawarski.

Cały szereg pism zamieściło opisy oraz zdjęcia z balu. Specjalni fotografowie dokonali kilku pamiątkowych zdjęć.

Zarządowi Oddziału Warszawskiego Kelnerów należy się uznanie, za wznowienie tradycji „świetnych bali przedwojennych".

Nie trzeba chyba dodawać, że przewodniczący W. Gutowski, całą duszę swoją włożył, aby bal takie dał świetne rezultaty.

Dla bezstronności zaznaczyć należy, iż w pracach technicznych i organizacyjnych balu, duże usługi oddał k. W. Adynowski, funkcjonarjusz i sekretarz Oddziału Warszawskiego Kelnerów.

Za pośrednictwem Redakcji „Gastronoma" — Zarząd Oddziału Warszawskiego Kelnerów, składa najserdeczniejsze podziękowanie nadobnym gosposiom i gospodarzom balu, oraz firmom, które zaofiarowały swoje artykuły na bal. (Wykaz tych firm, zamieszczamy na innem miejscu).

Gospodynie balu:

Stanisławowa Sicińska
Stanisławowa Tomaszewska
Leokadja Wojnarowska
Stefanowa Aulak
Kazimierzowa Torzewska
Witoldowa Nowakowska
Stanisławowa Sieradzka

Gospodarze:

Gutowski Wincenty
Aulak Stefan
Torzewski Kazimierz
Hezuk Józef
Sieradzki Stanisław
Nowakowski Witold
Tuler Józef
Waszak Władysław
Tomaszewski Stanisław
Purwin Franciszek
Hajduk Stanisław
Stawicki Ludwik

Nadmieniamy, iż p. p. Stanisław i Władysław Adamiec — jako malarze — dekoratorzy oddali duże i bezstronne usługi, za co Zarząd również zasyła — szczere podziękowanie.

Kilka słów w sprawie położenia kuchmistrzów warszawskich

Jak każdego roku, tak i obecnie przeżywamy w fachu naszym martwy sezon. Niejeden z kuchmistrzów stawia sobie zapewne pytanie: a może to już ostatni tydzień przychodzi pracować? Co dwa tygodnie firmy wymawiają pracę $1/_3$ pracowników i wprowadzają różne ulepszenia (dla siebie), podsuwając różne warunki i propozycje, aby wykorzystać pracownika pod każdym względem i zmniejszyć ilość zatrudnionych. Sprzymierzeńcami ich w tej robocie są: brak organizacji i stronienie pracowników od tejże. Pracodawcy nie atakują otwarcie, bo wiedzą, że tą drogą niewiele osiągną i pchną ludzi do Związku, który na wyzysk nie pozwoli. Tego wolą uniknąć. Natomiast znając słabe strony pracującego podsuwają mu różne argumenty, skarżąc się, że muszą płacić tyle różnych podatków, urządzają sztuczną niewypłacalność, opowiadając, że przychodzą stale bezrobotni i ofiarowują tańszą pracę i t. p., tak że pracujący znajduje się stale, pod strachem utraty posady. W tych warunkach łatwiej zmusić go do ustępstwa.

Ale czyż naprawdę jest tak źle, byśmy nie mogli się porozumieć? Potrzebna jest tylko zdrowa myśl u wszystkich, bo przecież mamy dobry grunt pod nogami: a) spółki są na wymarciu, b) Oddział warszawski liczy 32 bezrobotnych, z których nie wszyscy są już zdolni do pracy, ponieważ już stracili zdrowie w pracy, poza tem są luźni, których więcej nie będzie jak 10. Gdy się dobrze zastanowimy, to zrozumiemy, że już dziś można powrócić do dwumiesięcznego wymówienia i unormowania godzin pracy, a tem samem do likwidacji bezrobocia, a przeto i do polepszenia warunków płacy. Musimy wziąć pod uwagę fakt, że wskaźnik drożyźniany wzrósł o 50% od kwietnia 1924 roku. Walka o te żądania jest pierwszem zadaniem Związku.

Koledzy! Musimy jeszcze dziś pomyśleć, póki czas, o pomocy dla bezrobotnych, co i nasze położenie polepszy. Przytem muszę zaznaczyć, iż położenie bezrobotnych jest ciężkie. Niejeden z nich musi prócz siebie utrzymywać jeszcze całą rodzinę, w której jeszcze ktoś czasem choruje, zresztą my wszyscy przechodzimy takie okresy, to wiemy. Pomyślmy tylko cóż taki bezrobotny będzie robić, mając na swych barkach taki ciężar? Zmuszony on jest, ze wstydem, poszukiwać pracy, zapominając już o warunkach płacy, o swych obowiązkach organizacyjnych. Rozchodzi się mu tylko o to, by cośkolwiek zarobić, resztę sam sobie jakoś wynagrodzi. Jednak ta droga nie jest słuszna i dobra, a odwrotnie, mozolna i śliska. Poszukującemu pracy pracodawca daje o 15 — 20% mniejszy zarobek, jak temu, co już pracuje. Prócz tego poszukujący zgadza się na wszystkie warunki stawiane przez pracodawcę, jak zwiększanie czasu pracy. Przytem bezrobotny nigdy nie jest pewien i nie otrzymuje gwarancji, czy jutro nie pozostanie bez pracy. Dlatego my robotnicy, którzy pracujemy, powinniśmy pomyśleć o losie bezrobotnych i o pomocy dla nich. Chcę Wam przypomnieć cobyśmy zrobili dziś, gdyby ceny tak wzrosły jak w końcu 1923 roku i przez 1924 rok. Przypomnijmy sobie, iż chleb drożał 3 razy dziennie, a wskaźnik drożyźniany co 2 tygodnie 80—90%. Przypomnijmy sobie, iż wtedy pracodawcy starali się nie wypłacać pensji stosownie do wzrostu wskaźnika drożyźnianego. Lecz myśmy nie pozwolili na wyzysk. Broniliśmy uparcie naszych żądań i praw, strzegliśmy stosowania wskaźników i ustrzegliśmy się przed zupełnem wynędznieniem. A udało się nam to przeprowadzić dlatego, że większość kuchmistrzów stała wokół Związku i nawet bezrobotni byli ściśle związani z organizacją i nie łamali naszej walki z przedsiębiorcami.

Dlaczego tak się stało? Bo nasunęła nam się zdrowa myśl, która nam zabezpieczyła tyły, mianowicie: postanowiliśmy dać jednodniowy nasz zarobek bezrobotnym, co uratowało naszą sytuację.

Dla przykładu przytaczamy kilka cyfr świadczących o czynnej pomocy bezrobotnym.

Ilość bezrobotnych: rok 1923 grudzień 38, rok 1924: styczeń 47, luty 82, marzec 85.

Wpłynęło gotówki ogólnie do podziału dla wszystkich 20 miljardów — co wypadało na każdego bezrobotnego w miesiącu grudniu po 55 miljonów, w następnych miesiącach—po 120 miljonów marek.

Jeżeli były jakieś niedokładności i nie tak ściśle przeprowadzono powyższe uchwały, to zawdzięczać należy temu, iż ciągle zapracowani nie mieliśmy czasu oddać się sprawom organizacji. Pomimo to zrobiliśmy krok naprzód i należy dalej iść w tym kierunku, a w każdym razie nie cofać się w tył. Bo przecież nie wszyscy pracować będziemy bez przerwy, a każdy może być bezrobotnym.

Rzucając te kilka słów, wzywam wszystkich świadomych kuchmistrzów do zastanowienia się nad sprawą powyższą, oraz do bezwzględnego popierania Związku Gastronomiczno-Hotelowego.

„Ergo".

W jaki sposób wydaje się „Restauratora i Hotelarza Polskiego"

Organ Centrali Stow. Restaur. „Rest. i hot Polski" dlatego może się ukazywać względnie regularnie, iż istnieje tam zupełnie inny system finansowy, aniżeli przy wydawaniu „Gastronoma". Podczas, gdy my jesteśmy uzależnieni od fatalnej decyzji Zjazdowej (wydawanie Gastronoma za pieniądze zebrane za ogłoszenia), oraz od nadesłanych należności do Zarządu Gł. z Oddziałów—to obóz pracodawców z góry przeznaczył sumy na „Restauratora",—*w postaci 4 zl. od każdorazowej składki członkowskiej, płaconej przez firmy (członków) Stow.*

Redaktor „Restauratora" — prowadzi to pismo na swój rachunek.

Duże poparcie ogłoszeniami, ma wielkie znaczenie dla rozwoju pisma.

A my?

KOLEDZY!

Przestrzegajcie ustawy socjalne

Z Oddziału Warszawskiego Prac. Hoteli i Pensjonatów

Kasa Pogrzebowa. Wypłata zapomóg.

Dnia 1 listopada 1926 r. rozpoczęła swe czynności świeżo powstała Kasa Pogrzebowa, do której zapisało się do tej pory 105 osób.

Dla zorjentowania się w tej sprawie wszystkich pracowników hotelowych, podajemy Regulamin Kasy, na tem miejscu w całości:

REGULAMIN

Kasy Pogrzebowej przy G. H. Związku Zawodowym Oddział Prac. Hoteli i Pensjonatów w Warszawie.

1) Członkiem Kasy może być każdy pracownik hotelu i pensjonatu.

2) Przy zapisaniu się na członka, każdy obowiązany wpłacić zł. 5.

3) Z Kasy korzystają, prócz członka, dwie osoby tegoż nazwiska lub dwie inne wskazane przy zapisywaniu się, i w żadnym wypadku inne.

4) W wypadku śmierci członka osoba upoważniona otrzymuje na pogrzeb 250 zł., osoby zaś wskazane przez członka po 150 zł. każda.

5) W wypadku śmierci członka lub osoby wskazanej wszyscy członkowie obowiązani są wpłacić sumę dla dopełnienia kasy taką, jaką określi Zarząd.

a) O każdym wypadku śmierci Zarząd Kasy zawiadamia członków; członkowie zaś obowiązani uiścić należność w terminie siedmiu dni.

6) Członkowie, którzy nie zapłacą należności do Kasy w dwóch wypadkach śmierci, tracą prawo do zapomóg z Kasy i zostają wykreśleni, bez prawa zwrotu wpłaconej sumy.

7) W razie śmierci członka, który niema rodziny ani osób, któreby zajęły się pogrzebem, załatwia wszelkie formalności Zarząd Kasy.

8) W każdym wypadku śmierci członka, Zarząd Kasy umieszcza nekrolog w jednym z dzienników miejscowych.

9) Członkowie wpisujący się po terminie rozpoczęcia czynności Kasy korzystają z zapomóg po upływie trzech miesięcy od dnia zapisania się.

10) Cały fundusz Kasy Pogrzebowej lokowany jest w P. K. O. i podejmuje się tylko w wypadkach śmierci, przewidzianą sumę.

11) Zarząd Kasy wybiera się na lat trzy.

12) Zarząd Kasy składa się z siedmiu osób wybranych przez ogół członków Kasy, t. j.: przewodniczący, sekretarz, skarbnik, członek Zarządu i trzech członków komisji rewizyjnej.

13) Kasa Pogrzebowa rozpoczyna swe czynności z dniem 1 listopada 1926 roku.

Uwaga: Wszyscy członkowie o zmianie adresu obowiązani są bezzwłocznie zawiadomić Zarząd Kasy.

Konto Kasy Pogrzebowej w P. K. O. Nr. 13781.

Ostatnio, jeden po drugim, w krótkim czasie, były dwa wypadki śmierci pracowników hotelu „Polonja": ś. † p. Sadowski Ludwik i ś. † p. Dąbrowski Antoni—za którego, jako członka Kasy Pogrzebowej, rodzina otrzymała zł. 250.

Co piszą o nas i o nich?

„Expres Por." — 14.II.27.

Kto pracuje nie potrzebuje wyciągać ręki po napiwek. — 1000 pracowników hotelowych żąda procentowego wynagrodzenia

Wczoraj pod przewodnictwem naczelnika wydziału p. Ulanowskiego odbyła się w ministerstwie pracy konferencja w sprawie systemu uposażeń pracowników hotelowych w Warszawie.

Przedstawiciele Związku właścicieli hotelów, pp.: Jentys, Wróblewski i Budzyński złożyli obszerny memorjał, w którym wypowiadają się przeciwko wszelkim zmianom w dotychczasowym systemie uposażeń pracowniczych, w szczególności przeciwko stałym pensjom, procentom i t. p. Najlepszy system—zdaniem delegacji hotelarzy — to napiwki od gości.

Postulatów pracowniczych bronili przedstawiciele Zw. Zaw. pracowników gastronomiczno-hotelowych, pp.: prezes Bawarski, Ożarowski, Nawrocka, Sobieska, Sieradzki i Piwek.

Delegacja oświadczyła się kategorycznie przeciwko pozostawieniu nadal krzywdzącego i poniżającego systemu napiwków od gości i wysunęła żądanie doliczania do rachunków stałych procentów 20 proc. w hotelach luksusowych i 30 proc. w pozostałych.

Przedstawiciele ministerstwa pracy przyrzekli poparcie Rządu w sprawie tych żądań.

„Kurjer Por." — 15.II. r. b.

Nie tędy droga

Szanowni przedstawiciele cechu hotelarskiego i restauratorskiego, dbając więcej o czystość języka polskiego, niż o czystość pokoju i kuchni, zajęli się poszukiwaniami lingwistycznemi. Ostatni numer „Restauratora i hotelarza polskiego" proponuje: rostbef nazywać grzbietnikiem, sznycel skrobańcem, szynkę udziną i t. d. Cały program spolszczenia jadłospisu.

Program ów nasuwa mi następujące uwagi.

Przedewszystkiem „Restaurator i hotelarz polski" powinienby swoją reformę językową zacząć, od niepolskich nazw, „restaurator" i „hotelarz".

Proponuję zatem spolszczyć te obce terminy:

Restaurator — brzuchopogromca,
hotelarz — skórozdzieracz.

Następnie sądzę, że spolszczenie jadłospisu, acz kolwiek jest dziełem patrjotycznem i wszelkiej pochwały godnem, nie jest wszakże sprawą tak palącą, jak obniżenie cen w restauracjach i ulepszenie potraw pod względem jakości materjału.

Przyznaję się bowiem otwarcie: wolę dobrą i tanią szynkę, niż wątpliwą i drogą „udziznę", wolę sznycel na świeżem maśle, niż „skrobaniec" na kiepskim tłuszczu, po którym w kiszkach będzie skrobanie.

Nemo.

PRECZ Z NAPIWKAMI W HOTELACH!

Memorjał złożony przez Zarząd Oddziału Pracowników Hoteli i Pensjonatów w Warszawie

Do

Pana Ministra Pracy

i Opieki Społecznej

w miejscu

Od kilku lat między naszą organizacją zawodową a Zrzeszeniami właścicieli Hoteli i Pensjonatów toczy się przewlekła, a nadzwyczaj ważna dla naszego zawodu, sprawa zniesienia napiwkowego zarobkowania pracowników w hotelach, a wprowadzenia na to miejsce procentowej opłaty pracowników w postaci doliczania tychże procentów do zasadniczych rachunków za wynajem pokojów w hotelach warszawskich.

Z wyżej wymienionemi organizacjami właścicieli, odbyliśmy cały szereg zebrań i konferencji bądź to prywatnie lub też w Inspektoracie Pracy, w czem dwa razy w obecności p. Inspektora Bohuszewicza oraz nacz. Ulanowskiego.

Szeroko motywując przedstawiliśmy głosy opinji publicznej w postaci niezliczonej ilości artykułów, które ukazały się w prasie codziennej, a które domagały się wprowadzenia tej inowacji celem udogodnienia dla wielu bywalców hotelowych.

Wskazaliśmy i załączyliśmy bezpośrednio głosy publiczności, zebrane w postaci ankiety, którą też w odpisie Panu Ministrowi załączamy i pomimo, iż jasnem się stało dla pp. właścicieli hoteli i pensjonatów, że: bywalcy hotelowi oraz opinja publiczna domagają się zniesienia napiwków, a zastąpienia ich godziwemi zarobkami w postaci procentów doliczanych do rachunków gości, to jednakże panowie właściciele uporczywie stoją na stanowisku niewprowadzania tej słusznej i zasadniczej dla nas zmiany.

Główny ich motyw, iż uwzględnienie powyższej sprawy podwyższy cennik w hotelach, przez co zmniejszy się frekwencja publiczności — obecnie zupełnie odpadł, gdy sprawa ta pozostaje po dawnemu, a cena pokojów w miesiącu maju i październiku wzrosła o 20 i 25% (np. hotele Bristol i Europejski).

Zaznaczamy Panu Ministrowi, iż nie mówiąc już o zagranicy, gdzie w całym szeregu krajów sprawa ta została rozwiązana po myśli naszych żądań, u nas t. j.: na całym Górnym Śląsku, jak i w Lublinie, Wilnie, Kowlu, Brześciu nad Bugiem i wielu innych miastach, wprowadzono opłaty procentowe pracowników na wzór kelnerów i fryzjerów.

Obok argumentów natury etycznej oraz nędznego wegetowania pracowników hotelowych przy dotychczasowym systemie, ośmielamy się wykazać jeden argument zasadniczy, który oświetla szaloną krzywdę pracowników przy dotychczasowym systemie ubezpieczeń społecznych, jak również straty skarbu przy opłacaniu przez pracownika podatku dochodowego.

Oto przykład: pensja przeciętna pracownika hotelowego wynosi obecnie od 10 zł. do 75 zł. miesięcznie.

A więc podług tego ubezpieczony jest w Kasie Chorych w grupie od 1 do 5, czyli podczas choroby otrzymuje dziennie od 22 groszy, a w razie śmierci od 15 zł. 75 gr. do 57 zł. 75 groszy na pogrzeb.

A czy przy powyższem zestawieniu zasadniczych zarobków pracownika, może się on starać o wykorzystanie swojego prawa urlopowego (Ustawa o urlopach) wiedząc, iż jeżeli, w najlepszym wypadku, właściciel zgodzi się dać mu urlop, otrzyma za dwutygodniowy płatny urlop od 5 złotych do 37 zł. 50 groszy?

Przy wprowadzeniu zaś procentowej opłaty pracowników, zarobki staną się realnemi, zarówno pod względem utrzymania rodziny, jakoteż i podstawą dla ubezpieczeń społecznych. Pracownik wtedy stanie się pracownikiem wyzwolonym, a częste narzekania publiczności na natarczywość (niejednokrotnie z musu) w pobieraniu napiwków — znikną.

Wobec powyższego prosimy Pana Ministra Pracy o łaskawe ujęcie sprawy w swoje ręce celem jej załatwienia i ewentualne wezwanie przedstawicieli Właścicieli i naszego Związku na konferencję do głównego Inspektoratu Pracy.

Wobec tego, że ta część właścicieli, która nie zgadza się na załatwienie tej sprawy wysuwa motyw, iż oponentem byłby również i Komisarjat Rządu (Urząd Walki z Lichwą), przeto upraszamy o wezwanie na powyższą konferencję i przedstawiciela wyżej wskazanych władz.

Załączamy adresy organizacji właścicieli:

Józef Wróblewski, prezes Właścicieli Hoteli i Pensjonatów Rzeczypospolitej Polskiej, Marszałkowska 101 — Hotel Liljana.

Tadeusz Jentys — Polskie Stowarzyszenie Właścicieli Hoteli — Hotel Bristol.

Przewodniczący: (—) *W. Ożarowski.*

w. z. Sekretarz: (—) *J. Sieradzki*

W sprawie „Ustawy Przemysłowej"

Zarząd Gł. naszego Zw. na interpelację naszą otrzymał następujące pismo z Min. Pr. i Op. Społ.:

„Ministerstwo Pr. i Op. Sp. komunikuje, *że skreślenie* w art. 10 p. 6 (obecnie w p. 6 art. 8), projektu rozporządzenia Prezydenta Rz., wprowadzającego jednolite przepisy przemysłowe słów, „jadłodajnie, kawiarnie, herbaciarnie" — oznacza tylko wyłączenie tych zakładów z liczby przedsiębiorstw, które wolno prowadzić pod warunkiem uzyskania koncesji, lecz nie usuwa stosowania ogólnych przepisów powyższego rozporządzenia do tych zakładów"

Za ministra:
Drecki
Kier. Dep.

MOJE WYWIADY NA BALU

Oj! A tom się zmęczył,... robić w swojej „budzie" od 12 rano do 1 w nocy, a tu człek musi jeszcze gnać do brata na Marjensztadt (sam mieszkam na Pradze, więc smoking ulokowałem bliżej), aby po ludzku wyglądać, przebrawszy się w inną skórę...

Wychyliwszy jeszcze „angielkę" na odchodnem ściskam „graby" kolegów w budzie i mknę taksówką (jak to dobrze, że nie „taxis") w „dołek".

Uperfumiony jakimś tam „Chyprem" i „Guerlainem" (Coty w 14 gramowych flakonikach strasznie się popsuły)—wcisnąwszy dozorcy pięćdziesiątaka w rękę, uradowany dopadam nocnego tramwaju, aby za chwilę być w „Złotej sali Colosseum". Wpadam oszołomiony. Orkiestra smyczkowa jeszcze nie skończyła, a już „rżnie" amatorska harmonijka w „karczmie". „Jak się masz sekretarzu" — „Servus Józiek" — Coś tak późno przyszedł...

Ale na Boga, co widzę—

„Tu można dostacz wszystkiego dla Pań"—

— dla Panów tysz sze znajdzie...!

A ponieważ w gardle strasznie zaschło—skwapliwie korzystam, zwracając się do „Żyda karczmarza" i nadobnej karczmareczki z okrzykiem „płynu". Wychyliwszy jakiś tam miód z beczułki z kranem, struchlałem:

Co? Po dwóch „angielkach" (pewnie spytacie skąd się druga wzięła, no, ale w pierwszej liczbie widocznie się pomyliłem) — i jednym miodzie, już mam „dosyć"??

Czy mnie wzrok myli, co jest właściwie?

Na moje 15 letnie „kielnerzowanie"— na moje odciski u wszystkich palców, co to może być?

„Płucka nawpół kwaśne"—„Serwulatki"—„Specjalny garnuszek", „Węmpłoch z indyka"—„Grzbiet wieprzowy"— „Kolanko" — „Czulim" — „Pieprzniki dzienne"? Rety nawet „Bryndza Warszawska" — no bracie szlag trafił i mój wywiad, po który tutaj dla naszego „Gastronoma", przyszedłem, jeszcze jednego, na trzecią nogę (szkoda, że człowiek w takich razach nie ma 10-ciu nóg) — pod takie przysmaki w „karczmie". A tu ci bracie ludu gromada, z każdym się napij—jeżeli mu dobrze życzysz.....

Nawet kupa naszych sympatyków z „udziałowców", którzy nie zapomnieli, *iż byli w naszych szeregach i do nas może wrócą...*

No, ale do dzieła.

Jakto do dzieła?

A tyle pań, które cierpliwie i skwapliwie, przez tyle godzin „puzdrzyły" się, — ubierały (a ktoś mądry wszak powiedział, iż niebo się 2 razy zachmurzy i wypogodzi, zaczem kobieta raz się ubierze)— fryzowały i inne intymne czynności spełniały?

A wszak podobno trochę tańczę, więc korzystam z okazji, aby „przynajmniej grzecznościowo"— wykazać, iż nie wszyscy są zajęci w „bufecie", lub „karczmie". (Co za obłuda, tańczyć i tańcem się nie przejmować, ciekaw jestem co będzie na drugim balu, gdy nadobne i przemiłe panie, niniejsze przeczytają. Co będzie wtedy ze mną przy błękitnym walczyku, gdy zamilkną tony „Schimy" i „Black Bottom'a"...)

Bo wszak my mężczyźni mamy tą przewagę, iż zawsze dajemy inicjatywę, a jeżeli chodzi o rozrywkę, to zawsze ją znajdziemy, jeżeli nie w tańcu, to przy bufecie.

Mówiąc tak zupełnie bezstronnie, to aczkolwiek często mówiemy przeciwnie, jednakże nie ma to jak to być „chłopem"...

* * *

Kogo widzę!

— A! Jak się masz kolego, — woła do mnie jeden z udziałowców, członek zarządu jednej z największych firm udziałowych. Jakże się bawicie? No, ale wiecie, że wrażenie odniosłem jaknajlepsze z balu. Wogóle nie wiem czy restauratorzy urządzą bal w tym roku...

— Czy Szan. kol. ma chwilkę czasu, czy mógłbym zadać kilka pytań, do wywiadu w „Gastronomie?"

— Owszem. Lecz jeden warunek. Pod słowem, że zachowacie ściśle moje „incognito". Wiecie przecież, iż pomimo, że sercem jestem zawsze z Wami, to jednakże liczyć się muszę z otoczeniem w jakiem obecnie żyję.

— Jak się kolego, zapatrujecie na obecną sytuację w przemyśle gastron.-hotel. — a w firmach udziałowych w szczególności? — pytam mego Szan. kolegę.

— Sytuacja jest zła. Podatki szalone, które trzykrotnie przekroczyły stopę przedwojenną, a w żadnym stosunku nie stoją do możności płatniczej zakładów gastronom. Aczkolwiek jestem daleki od zwalczania ubezpieczeń i świadczeń socjalnych, to jednakże, powyższe ogromnie utrudnia normalną egzystencję zakładów i operowanie bez kredytów.

Sytuacja wytworzyła się taka, iż stare zakłady prowadzą żywot suchotniczy, natomiast nie do pomyślenia jest otwieranie nowych, gdyż system podatkowy i koncesyjny jest wprost zabójczy.

W dodatku publiczność najwyraźniej poczyna stronić od zakładów udziałowych.

Era idei tych zakładów skończyła się bezpowrotnie.

Dziś tylko jeden przedsiębiorczy i energiczny właściciel—jest w stanie związać koniec z końcem.

Bezstronnie muszę jednak powiedzieć, że dużo w tem i naszej winy.

— A co kolega myśli o przyszłości tych zakładów?

— Nic nie myślę wcale. Wiem jedno tylko, iż może niezadługo wrócę do tych szeregów, z których wyszedłem.

Z kolei „zachaczam" kol. *Wacława Ożarowskiego*, długol. przewodn. Warsz. Oddz. Prac. Hotel. i Pensjonat., duszę tegoż oddziału i ofiarę dawnej akcji o „liberję", osławionego dyr. Bergera.

— Jak się szan. kolega zapatruje na naszą dzisiejszą pracę związkową i sytuację gastron.-hotelową?

— Mój złoty kolego S. Może nawet jest zbyteczny ten wywiad, gdyż my jako najbliżsi współpracownicy przy dwóch biurkach i tak wiele gadamy, radzimy, Wy z redaktorem o *„najmożliwszem"* wydaniu naszego kochanego „Gastronoma" — a ja o swojem najważniejszym ideale, którego żądają masy: Procencie, w miejsce dotychczasowych hańbiących napiwków, dla pracowników hoteli i pensjonatów.

Jeżeli jednak chcecie coś napisać, to napiszcie krótko:

Aczkolwiek jestem zbojkotowany przez właścicieli, to jednakże nie zlęknę się niczego i nikogo i wcześniej czy później wspólnie z Zarządem, któremu mam zaszczyt przewodniczyć, najżywotniejszą kwestję % wcielę w życie.

Tylko ta apatja i lęk... wiecie, że to może człowieka najenergiczniejszego zniechęcić...

Na te prawdziwe i szczere słowa, ten krótki ołówek, który trzymałem w ręku, wypadł mnie i gdzieś się potoczył...

— Tak, znam go, powiedział krótko, ale mocno i prawdziwie.

— Jak się macie kol. *Tuler*! — temi słowy witam 7-mioletniego przewodniczącego Oddziału Kelnerów.

— Bawicie się, czy jesteście w Komitecie Balu?

— Jestem w komitecie, gdyż przecież coś trzeba pomóc.

— Ale czuję, że coś odemnie Sz. K. sobie życzy. Podziwiam jednak waszą energję, iż wogóle *możecie* tutaj robić jakieś wywiady (oj rety, niechże się przejrzę w lustrze, co ten dzielny kolega o mnie sobie pomyślał?).

— Jeżeli jednak mam mówić to powiem Wam, gdyż mam do Was zaufanie:

— Nic nie zdobędziemy nowego, nie wrócimy się na straconą pozycję naszego zawodu bez zrozumienia solidarności, bez zaniku obecnych antagonizmów.

Era aranjuezu, era, gdy w zwycięskim pochodzie, wraz z całą klasą robotniczą wyzwalaliśmy nasz zawód — minęła.

Ale wierzcie mnie, że my obaj temu nie jesteśmy winni. Nastał nowy czas.

No, ale dosyć mam tych tragedji związkowych. Muszę wreszcie 3.000 rzeszy czytelników „Gastronoma“ — napisać jakiś wywiad wesoły, aby dać im się wczuć i przenieść ich w wesoły kącik balu Oddz. Warsz. Kelnerów. (Bo iluż to kolegów z prowincji, pragnie być w tej osławionej stolicy).

Do kogo tu uderzyć?

— Już wiem. Do bufetu, gdzie w pocie czoła pracują dzielnie kk. Hajduk, Nowakowski i *Kazimierz Torzewski*.

— No, u tego ostatniego, to się chyba dowiem coś nowego.

Wcisnąwszy się za oblężony bufet, nieśmiało zaczynam:

— Jak tam bal ko...

— Jak Was szanuję, dajcie mnie spokój.

— Ja nic nie mówię. Ja dopiero powiem, gdy będzie rezultat.

Patrzcie co się dzieje, wszystko je, pije, a w szufladzie jeszcze „mało widzę“.

Przyjdźcie do mnie o 7 rano, to Wam powiem.

I ten miał rację.

Speszony, nie śmiałem, zapędzony w amatorskiem dziennikarstwie, zaczepić pijącego przy bufecie Komisarza P., który głośno wychwalał w towarzystwie udany bal tych, którzy przez cały rok zaspakajają najwybredniejsze gusta publiczności...

Z rozpaczy wychylam w towarzystwie, 2 czyste i 2 wiśniowe — ale małe i niczem ś. p. Zagłobie, błysnęła mnie zbawcza myśl:

— Biegiem szukać „Gutka“!

On jeden rozchmurzy ponury obraz tych wywiadów.

Łapię na schodach k. *Wincentego Gutowskiego*, tego który ofiarnie przez 2 lata dźwiga ciężkie i odpowiedzialne stanowisko przewodniczącego Oddziału Warsz. Kelnerów, przy którym rok „udawałem sekretarza“ — głównego gospodarza balu.

— A mam Was nareszcie. Szukam Was od 10-ciu minut. Gdzie Wy jesteście właściwie—zapytuję irocznie.

— Józek, daj mi spokój, człowiek ducha może wyzionąć. Myślicie, że to tak gładko idzie?

Proś kogoś, żeby Wam zrobił tak, to ci akurat zrobi naopak. A wszak sam wszystkiego nie mogę opanować.

— A jak się kolego zapatrujesz na nasze sprawy zawodowe?

— Wcale się nie zapatruję. Mam dosyć, niech ci, którzy korzystają z owoców naszej pracy organizacyjnej, a nic nie robią, wyjdą z ukrycia nareszcie.

Niech praktycznie sprobują czy lepiej pracować, czy krytykować.

My wkrótce, na ogólnem rocznem Zebraniu mandaty zdajemy.

— No dobrze, wtrącam, ale nie o to mnie chodziło, chcę się dowiedzieć coś o tem, co by zainteresowało wszystkich, a przedewszystkiem piękne panie, które po balu czytać niniejsze będą.

Spojrzał na mnie z politowaniem i odchodząc wycedził przez zęby:

— Kolega coś więcej na ten temat może powiedzieć odemnie.

— Idę — dodał—gdyż się śpieszę do stołu zaproszonych gości. Wszak mamy trzech przedstawicieli prasy. Zobaczymy się za chwilę. Poszedł. „Ki djabli“ — myślę sobie. „Taki“ mnie zbagatelizował...

Pisz tu człowieku, męcz się, układaj ze swoim kochanym redaktorem, siedź po nocach, wreszcie wydawaj „Gastronoma“ na weksle. *„a taki ci da odczuć, żeś ty nie prasa...“*

No, wiecie co, że od dzisiaj wolę do „Szaszłyka“ („Saski zamknięty“) pójść, aniżeli pisać...

No, ale że to morowy chłop, to mu wybaczam.

Błądzę dalej.

Spotykam „następną ofiarę“ — dzielnego pracownika gastronomicznego, który długi czas był w Rosji i na nasze stosunki organizacyjne patrzy sceptycznie.

— Jak się kol. *Dyńko*, zapatrujecie na pracę w organizacjach gastronomicznych?

— Jak? odpowiada k. D., a zwyczajnie. Nie rozczulam się zbytnio nawoływaniem działaczy do organizacji, gdyż za dużo widziałem.

Każdego działacza, czy to będzie Iks czy Igrek, oceniam krytycznie.

* * *

Ratujcie ludzie! Wacek, gdzie jesteś, trzymaj, łapaj, — jedna z pań porwała mnie w przystępie dobrego humoru moje notatki, sądząc, iż planuję jakiś zamach w postaci rendez-vous, lub czegoś gorszego jeszcze...

Dużo trudu mnie to kosztowało (forsy to tylko 6 zł. bo tyle tylko mnie „opicie“ w karczmie tej sprawy wyniosło)—zanim szczątki „wywiadu“ uzyskałem.

Ano trudno. Trzeba będzie udawać zawodowego dziennikarza z „Czerwonego“ — i pisać z „głowy“.

— A jakżesz Sz. kol. ocenia nasze położenie, jako prac. gastron. i stagnację w przem. gastron.-hotelowym?—pytam kol. *Stanisława Tomaszewskiego*, obecnego czł. Zarządu Oddz. Warsz. Keln. b. przewodn. Zw. Prac. Gastr. Z. Z. P. — duszę „Komisji Połączeniowej“.

— Bardzo prosto. Jeżeli miłemu koledze chodzi o nasz zawód, to ze zgrozą patrzę na te zastępy „młodocianych“, — którzy jako produkcja b. naszych kol. udziałowców — są gotowi nas zastąpić, nietylko, że na warunkach konkurencyjnych, lecz na każdych, nawet najgorszych.

A tam, gdzie jest tak wielka podaż pracy, nie może być normalnych warunków zawodowych.

— Jeżeli jeszcze jestem kelnerem, to dlatego, że nim być muszę. Ale w przyszłość patrzę niepogodnie—co będzie za lat kilka—gdyż pewnie tak jak i Was, nogi mnie bolą. Już muszę normalnie zawsze odpocząć. Natomiast kwestję stagnacji w naszym przemyśle oceniam krótko: Zakładów za dużo, a gości (przepraszam, pieniędzy) za mało.

Serdecznie ściskając dłoń, temu w samej sile wieku koledze, mimo woli pomyślałem o tem, jak mylnie niektórzy osądzają nasz zawód, nie czując i nie rozumiejąc, jak jest on uciążliwym i znojnym.

Kol. *Waszak Władysław* — vice-przew. Oddz. Warsz. Kelnerów — jeden z najmilszych kolegów, który nigdy chyba gniewać się nie potrafi — tak mówi o balu:

— 3 lata temu byłem z Wami, gdyście urządzali bal kolego—w Komitecie Balowym, na tej samej sali.

Bawimy się świetnie—jak widzicie. Zdaje się, że i rezultaty będą dobre.

Podziwiam jednak Waszą energję kol...

— Dajcie spokój, bez „kadzideł“, wszak jesteśmy obaj kelnerzy.

Szczerze Wam dziękuję, a jeżeli coś napiszę na opak, to mi wybaczcie...

Kol. *Purwin Franciszek* — jeden z czołowych długoletnich bojowników o nasze najżywotniejsze postulaty, organizator i przywódca Lub. Zw. Kuchmistrzów, obecny przewodn. Oddziału Warsz. Kuchmistrzów,—krótko na moje zapytanie stwierdza:

— Pamiętacie kol. S., dawniej nie tak bywało. Na nasz zew, mieliśmy całe zastępy gotowych do walki, wyzyskiwanych gastronomików. To też zawsze wygrywaliśmy.

Tak, Purwin ma rację. Organizacja zawodowa, wtedy jest silną, gdy ma zorganizowanych członków politycznie.

Dziś często trzeba walczyć o możliwe warunki zawodowe, nietylko z pracodawcą, lecz i z pracownikiem.

* * *

Nareszcie siadłem do stolika, w najmilejszem choć małem towarzystwie, aby wysączyć 2 but. węgrzyna, które cierpliwie „czekały“ na stole, aż do mojego przybycia.

Uf! A tom się zmachał!!

Kol. *Dzwonek*, nasz stary zawodowiec jako bezrob. pracujący na balu, skwapliwie nalewając mi kieliszek, stwierdza, iż „wogóle czasy są złe“. Pracowałem w „Amerykańskim“, Klubie Państw. i in. f. — lecz wogóle dzisiejsze czasy są niepodobne do dawniejszych...

* * *

A po balu? Znowuż praca. A jakaż ciężka jest praca, po nieprzespanej nocy.

A więc, żeby „wstać na pewno“—lepiej wcale się nie kłaść.

Wśród białego dnia, pewnie „na bigos“ — na „jednego jeszcze“...

— A w budzie—no, kawa czarna, woda z cytryną—sen musi zastąpić.

* * *

W „Kowniaku“ (Kozia 1), na „bigosie“ kol. *Mieczysław Sękowski* (tamże obecnie pracujący)—śmiało i obcesowo, po starej znajomości wtrąca:

— Pamiętacie sekretarzu nasze stare czasy z prowincji... Pamiętacie „Rząd Ludowy“—pamiętacie te plakaty, (rozwieszane przeważnie przez prac. gastron.), proklamujące utworzenie Republiki Ludowej w Lublinie, pamiętacie, iż za okupantów, gdy Was wypuszczono z więzienia, trafiliście na pogrzeb w swojej rodzinie...,

Łzy zakręciły mnie się w oczach i mimo woli przypomniałem sobie, iż przy boku tego kolegi widniała oznaka honorowa (jedna z 48) z napisem „Republika Ludowa“—nadana mu przez —Rząd t. t. Daszyńskiego i Moraczewskiego.

Skromny bohater—robotniczej epoki.

J. S.

FELJETON

Sanacja moralna p. „Dergiera w Europie"

Niektórzy twierdzą, że sanacja moralna wchodzi w okres życia gospodarczego w Polsce, od pamiętnych dni majowych w Warszawie, 1926 roku. Tymczasem twierdzeniu temu muszę stanowczo zaprzeczyć, gdyż są ludzie tacy w Warszawie, którzy sanację moralną przeprowadzili u siebie w zakładach wcześniej, niż wyżej wymieniono.

Osławiony a szczególną opieką otaczany z naszej strony, niezapomniany plenipotent książęcych interesów, twórca fraków dla kelnerów, czarnoksiężnik przy budowie sobie willi, bez nakładu własnych finansów, moralista niezrównany, ostatnio jako twórca sanacji moralnej, p. dyrektor Dergier zasłynął na cały świat jako pierwszy niezrównany przodownik sanacji.

Po ciężkich i uciążliwych dowodzeniach z mojej strony, że tacy ludzie muszą stanowczo być podawani, jako wzór innym, udało się nakłonić p. Dergiera do złożenia mnie swych twórczych zasad. Moją zaś rzeczą jest, podać do wiadomości ogółowi gastronomiczno-hotelowemu, ażeby tego nieocenionego twórcę, kryjącego się skromnie, wywyższyć, i daj Boże nie zapomnieć!

„Umowę—(powiada p. Dergier) z pracownikami „Europy" zawarłem uroczystą przysięgą. Po objęciu od byłych udziałowców administrowania zakładu, najsampierw, dałem wzór każdemu do złożenia oferty do Zarządu, który brzmi:

1) Proszę Zarząd najuprzejmiej o udzielenie mi pracy w hotelu swym. Dotychczas pracowałem jako . . . .

2) Do Związku żadnego nie należę i należeć nie będę jak pragnę zbawienia p. dyrektora.

3) Wszelkie uchwały Związku, będę skrupulatnie zbierał i do wiadomości Zarządowi podawał.

4) Wszelkie uchwały Zarządu Hotelu, będę wykonywał z całą sumiennością i poświęceniem, i jeżeli zostanę zwolnionym kiedykolwiek, nie będę rościł żadnej pretensji do nikogo, i do niczego. Zarząd będę szanował, tak samo i swych przełożonych.

5) Pensja taka, jaką Zarząd przeznaczy zupełnie mnie zadowolni. Obiecuję za to pracować po 12 godzin dziennie bez przerwy. Zrzekam się wszelkich urlopów i ustaw socjalnych.

6) Nie będę nigdy chorował, a jeżeli kiedykolwiek pragnąłbym odpocząć, będę cierpliwie oczekiwał zezwolenia Zarządu.

7) Regulamin hotelowy, będzie ściśle przezemnie samego wykonywany, nie pytając się drugich o to.

8) Obowiązuję się nie jadać nic innego, tylko to co Zarząd Hotelu będzie uważał za możliwe w celu zachowania mego zdrowia.

9) Wyrzekam się przyjaciół, krewnych, znajomych, kolegów, towarzyszy, żony, dzieci, Związku, i tego, co tylko zapragnie Zarząd Hotelu.

10) Na dowód utrzymania wyżej wymienionych postulatów, ja niżej podpisany, zdrowy na umyśle obywatel Rzeczypospolitej Polskiej, „daję dobrowolnie weksel na (1000) tysiąc złotych".

Po podpisaniu przez wszystkich ofert, nastąpiła uroczysta przysięga w sali restauracyjnej, do której się zebrali wszyscy pracownicy o godzinie 3-ej w nocy, i tam nastąpiła przysięga. Na bufecie postawiono dwa kandelabry, a ja z za bufetu wygłaszałem słowa przysięgi w brzmieniu następującem:

„Przysięgam p. dyrektorowi i Zarządowi Hotelu, nigdy przenigdy, nawet po śmierci, nie należeć do żadnych organizacji. Przez dzisiejszą mą przysięgę, zrzekam się swojej obywatelskości i ludzkości, oddaję się dobrowolnie pod opiekę Zarządu i p. dyrektora, który ma prawo ze mną postępować jak się będzie mu podobać. Na znak przysięgi całuję pana dyrektora w rękę".

Po przysiędze każdy podchodził kolejno i całował mnie w rękę, ja zaś na znak, że biorę go w opiekę, kładłem lewą rękę na głowie! —Tak zakończyłem mój początek sanacji moralnej w tym zakładzie. Jednak o jednej rzeczy zapomniałem dodać w przysiędze, a to, że będą odwiedzać raz na miesiąc swe rodziny".

Otrzymawszy takie cenne informacje, które jak drogocenne kamienie, przyjąłem ze skwapliwością, i temi wiadomościami dzielę się z Wami, którzy powinniście w ślady p. Dergiera czemprędzej wstępować, gdyż sanacja moralna czeka od 17 kwietnia 1926 roku na Was.

Kulinar.

W sprawie „Wiechy"

W zeszłym numerze „Gastronoma" umieściliśmy artykuł, omawiający stosunki w restaur. art. „pod Wiechą" — Sienkiewicza 12.

Dla bezstronności zaznaczamy, iż właściciel p. Borzym, zaprosiwszy na konferencję przedstawicieli Centrali i redakcji, dał *pełny wyraz zrozumienia potrzeb pracowniczych*, jednocześnie zwracając uwagę na niedokładności tego rodzaju, wynikające w innych zakładach gastronomicznych.

Przyczyną słabości organizacji zawodowej, jest zły stan finansowy, oraz słabość i niezdecydowanie jej kierowników.

Nie płacąc składki członkowskiej, piłujesz gałąź, na której siedzisz, zniechęcasz ideowych i bezinteresownych działaczy związkowych, wreszcie osłabiasz w pracy Zarząd, który nic zrobić nie może, nie będąc pewnym poparcia z dołu.

Jaką zawarliśmy umowę w Poznańskiem i na Pomorzu

W dniu 21 grudnia 1926 roku, zawarto umowę w Poznaniu, pomiędzy Stowarzyszeniem Restauratorów na Wielkopolskę i Pomorze a naszym Związkiem. Z ramienia Centrali był obecnym Władysław Bawarski, z Oddziału Poznańskiego: K. Kubiaczyk, E. Soszyński, M. Gwizdalski. Umowa brzmi następująco:

U M O W A

Niniejsza umowa została zawartą pomiędzy Stowarzyszeniem Restauratorów w Wielkopolsce i Pomorzu, a Związkiem Zawodowym Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce, Okrąg Poznański i Okrąg Bydgoski.

Umowa zawarta została wraz z regulaminem dołączonym do niniejszej umowy, który reguluje całokształt pracy pracowników gastronomiczno-hotelowych w Wiekopolsce i na Pomorzu.

Punktami zasadniczemi są:

1) Przyjmowanie pracowników odbywa się za pośrednictwem społecznego biura pośrednictwa pracy przy Związku, o ile biuro takie istnieje w danem mieście, lub najbliższego Oddziału.

Uwaga: O wydaleniu pracownika zawiadamia się Związek.

2) Wydalenie pracowników następuje po uprzedniem wymówieniu pracy na dwa tygodnie, o ile pracownik nie przekroczy zasadniczych punktów regulaminu, umowy w takim razie zostaje zwolniony z pracy natychmiast bez wynagrodzenia.

3) Płaca pracowników kelnerskich reguluje się według rozporządzenia z dnia 19 grudnia 1921 roku. Obowiązuje taryfa zarobkowa:

1. Norma procentu minimalna w restauracjach, hotelach, probierniach, klubach wszelkich kategorji wynosi 10%.

2. W kawiarniach, cukierniach, ogrodach restauracyjnych, wszelkich kategorji restauracjach dworcowych i wagonach restauracyjnych 15%. Dla kuchmistrzów 50% zwyż normalnej płacy w sezonach letnich.

3. Procenta doliczają się konsumentom do rachunku.

4. Taryfa obowiązuje na byłą dzielnicę pruską.

4) Minimum płacy dla kuchmistrzów ustalają poszczególne organizacje danych miejscowości.

5) Pracownicy hotelowi pobierają procenty tak jak dotychczas.

6) Wszelkie narzędzia oraz pranie bielizny kuchennej uskutecznia się na koszt właściciela.

7) Urlop dwutygodniowy po przepracowaniu jednego roku.

8) W razie choroby lub pilnych spraw dozwolonem jest pracownikowi dać zastępcę, lecz na to musi się zgodzić właściciel lub zastępca.

9. Właścicieli obowiązuje przyjmowanie odpowiednich pracowników na wypomuzki (dniówki), nie częściej jak dwa razy na miesiąc na każdego pracownika.

Umowa powyższa jest na trzy miesiące próbna, poczem staje się bezterminową.

Przedstawiciele Stowarzyszenia Restauratorów:

Prezes — *Roman Antoniewicz*
Sekretarz — *Blachaczek.*

Przedstawiciele Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno - Hotelowego w Polsce:

Przewodniczący: (—) *W. Bawarski*
Skarbnik: (—) *W. Ożarowski*
Prezes: (—) *E. Soszyński*
czł. Gł. Zarządu: (—) *M. Gwizdalski*
Sekretarz: (—) *K. Kubiaczyk.*

REGULAMIN DO UMOWY

Obowiązujący członków Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce, oraz członków Stowarzyszenia Centrali Właścicieli Restauracji, Hoteli, Pensjonatów, Kawiarń, Kupców i pokrewnych Zawodów.

DLA PRACOWNIKÓW

1) Pracowników obowiązuje:

a) bezwzględne przestrzeganie kulturalnego obchodzenia się tak z współpracownikami jakoteż i konsumentami;

b) punktualność przychodzenia do pracy;

c) trzeźwość i przestrzeganie nie spożywania napojów alkoholowych podczas pracy

d) czystość w biurze, w przyrządzaniu potraw i podawaniu;

e) sumienność pod względem rachunkowości, kalkulowania cenników i przyrządzania potraw;

f) akuratność w pracy i poczucie odpowiedzialności moralnej;

g) intensywność, szybkość w wypełnianiu swych obowiązków;

h) opieka moralna nad powierzonym inwentarzem.

2) Niedopuszczalnem jest:

a) wywoływanie samowolne strajku lub specjalnego szerzenia niezgody w pracy;

b) systematyczne lub nierozważne działanie na szkodę zakładów podczas pracy i pełnienia obowiązków na siebie przyjętych;

c) porzucenie pracy bez wymówienia lub porozumienia się z administracją zakładu.

3) Pracowników obowiązuje bezwzględna czystość i moralność, tych, którzy korzystają z mieszkań z uposażenia pracy.

4) Niedopuszczalnem jest:

a) uprawianie nierządu lub pośrednictwo w takowym;

b) przywłaszczanie cudzej własności;

c) przyjmowanie pracowników do pracy bez polecenia Związku;

d) szerzenie waśni narodowościowych lub przekonaniowych.

Uwaga: Za nieprzestrzeganie powyższych regulaminów, pracujący może być wydalony z pracy, lub wykreślony ze Związku.

Związek bierze odpowiedzialność materjalną za nadużycia pracowników.

DLA WŁAŚCICIELI

1) Niedopuszczalnem jest:

a) wydalenie pracownika z miejsca bez porozumienia się ze Związkiem;

b) zmuszanie do picia trunków przez pracownika z konsumentami i pracownikami;
c) tolerowanie przekroczeń z pracy pochodzących;
d) przyjmowanie pracowników bez polecenia Związku.

2) Pracodawcę obowiązuje:
a) zgłaszanie wolnych posad dla pracowników w społecznem biurze pośrednictwa pracy przy Związku, o ile istnieje w takowem mieście, lub do najbliższego Oddziału;
b) nieprzyjmowanie kaucji, o ile bufet musi dać kaucję;
c) obywatelskie obchodzenie się z pracownikami;
d) ścisłe przestrzeganie regulaminów oraz umowy;
e) współpraca nad intesywnością i aktualnością pracy;
f) zgłaszanie zażaleń do Komisji Rozjemczej.

Uwaga: Wszelkie zatargi winny być rozpatrywane przez Komisję Rozjemczą, złożoną z równej liczby tak pracodawców, jakoteż i pracowników obu korporacji, przedstawionych przez Związek i Stowarzyszenie. Rozstrzygnięcie zażaleń musi być wydane najpóźniej w 7 dniu od złożenia skargi.

Otóż złamano pierwsze lody i jak widzimy, umowa ramowa nie jest taką, jakąby się należało otrzymać według stosunków naszych, lecz w Poznańskiem te stosunki są tradycyjne i wobec tego zaszła by pewna konsternacja pomiędzy właścicielem a pracownikiem. Dopóki nie ułożą się stosunki wzajemne i zbliżone do naszych warunków, umowa ta będzie obowiązującą.

Jeżeli zważymy, że Poznań od roku 1921 nie miał żadnej umowy, a tylko pracował na tradycyjnych zwyczajach, to wyżej wspomniana umowa jest nową zdobyczą naszego Związku.

Z życia pracowników gastr. - hotelowych zagranicą

Jak pracują? Jak żyją?

Danja. Dnia 30/XII-1926 roku dotychczasowe trzy oddzielne organizacje kelnerów, na terenie duńskim, prowadzące zażartą walkę między sobą, w przeciągu sześciu lat zrozumiały, że tylko wspólne porozumienie i solidarność może przynieść korzyści, tak materjalne, jakoteż i moralne, i przystąpiły do obrad nad zjednoczeniem w jedną organizację. Konferencja ta była przedzjazdową, która przyszykowała materjał uzgodniony do obrad.

Niemcy. Rząd Rzeszy niemieckiej opracował ustawę o ochronie pracy. Ustawa ta ma na celu, nie tylko uregulować czas pracy, lecz także zniesienie pracy nocnej piekarzy, wprowadzenie nadzoru pracy, oraz ubezpieczenia od wypadków przy pracy. W sprawie 8—10 godz. dnia pracy, ustawa przewiduje pewne wyjątki, które mogą być tak różnorodnie impretowane, że właściciele zakładów gastronomiczno-hotelowych mogą się niepodporządkować ustawie i z tego tytułu prowadzą się konferencje pomiędzy przedsiębiorcami a pracownikami.

Francja. Komitet Związku Pracowników artykułów żywnościowych, do którego należą i pracownicy gastronomiczno-hotelowi, powziął uchwałę zniesienia napiwków, a wprowadzenia systemu procentowego, który z czasem ma przejść na stałą zasadniczą płacę. Wprowadzenia dnia odpoczynkowego w tygodniu, którego domagają się kuchmistrze i kelnerzy, napotyka ze strony przedsiębiorców na upór, gdyż na dnie odpoczykowe nie chcą przyjmować bezrobotnych.

Na ostatniem zebraniu, uchwalono odrzucić propozycję przyłączenia się do rosyjskiego międzynarodowego Związku Pracowników spożywczych. Komitet Związku energicznie protestuje przeciw brakowi kontroli nad emigracją cudzoziemców. Komitet żąda kontroli z racji kryzysu gospodarczego i bezrobocia, szczególnie w branży gastronomiczno-hotelowej, gdyż właściciele chętnie przyjmują cudzoziemców, którzy będąc na emigracji z racji ciężkiego położenia, godzą się na niskie płace i na pracę nadprogramową nieprzewidywaną w ustawie.

Szwecja. Organizacja szwedzka prowadzi ciężką walkę z pracodawcami w sprawie polepszenia bytu i warunków pracy. Pracownicy gastronomiczno - hotelowi, pomimo prowadzenia szerokiej agitacji i akcji za pomocą prasy, żadnych rezultatów dodatnich nie osiągnęli.

Z powodu ograniczeń alkoholowych Związek zwrócił się do Rządu z memorjałem usunięcia niewygodnych dla kelnerów rozporządzeń. Rozporządzenia rządowe nakazują ograniczenie podawania alkoholu i jeżeli kelner poda większą ilość alkoholu przedsiębiorca ma prawo usunąć pracownika z miejsca. Kelner z tego powodu jest w niewygodnem położeniu i z tych powodów w memorjale wyluszczono ujemne strony tego rozporządzenia.

Hiszpanja. W Hiszpanji opracowywuje rząd rozporządzenie, które wejdzie w życie w krótkim czasie, że zakłady gastronomiczne będą zamknięte w niedzielę.

Czechosłowacja. Związek gastronomiczno-hotelowy odbył ostatniemi czasy konferencję polegającą na tle utrzymania w zakładach 48 godz. tygodnia pracy. Złożono Rządowi memorjał przedstawiający rozpaczliwe położenie bezrobotnych. Związek żąda zakazu przyjmowania praktykantów aż do odwołania.

Rosja. Centralny Komitet Robotników Ludowego Spożycia, przejawia żywotną działalność w celu otwierania kooperatywnych jadłodajni i masowej fabrykacji artykułów spożywczych, ażeby masową produkcją zmniejszyć wydatki robotników, a tem samem, by mogli otrzymywać solidne i pożywne potrawy i wyroby masarskie. Warunki pracowników gastronomicznych naogół są możliwe.

Belgja. Dnia 14/I - 1927, roku, odbyła się w Brukseli publiczna demonstracja Związku gastronomiczno-hotelowego. Przez ulice miasta przejeżdżał samochód z transperamentami z napisami: „Żądamy o godz. 1-ej zamykania zakładów" — „Precz z 14 i 16 godzinnym dniem pracy" — „Panowie restauratorzy zapłaćcie swym pracownikom" — „Cześć dla kobiet" — „Precz z przymusową prostytucją w zakładach". Na placu głównym samochód został zatrzymany przez pijanych osobników przekupionych przez restauratorów, doszło wtenczas do walki, na placu zostało kilku poszkodowanych z obu stron. W departamencie Seine założyli pracownicy kasę zapomogową na wypadek bezrobocia. Polemika i utarczki prasowe międzypartyjne trwają nadal.

Norwegja. Pomimo rozbicia się organizacji norwegskiej na trzy oddzielne organizacje w roku 1918, związki, a szczególnie członkowie parli do jednolitego Związku i jak widzimy sprawa solidarności organizacyjnej wzięła górę, i dziś tam niema innych organizacji, tylko jedna Gastronomiczno-Hotelowa.

Austrja. W końcu roku ubiegłego rozpoczęła się w Wiedniu i na prowincji akcja podwyżkowa we wszystkich branżach. Akcja ta przyniosła również i podwyżkę i w zawodzie gastonomiczno-hotelowym. Przed samem Bożem Narodzeniem akcja podwyżki płacy zasadniczej nie wywołała ogólno krajowego strajku. Przedsiębiorcy widząc nieugiętą podstawę pracowników, poddali się. Akcja ta przyniosła zwyżkę.

Obecna płaca tygodniowa w Austrji jest następująca: kuchmistrze od 58 szylingów (nowa waluta austrjacka. Red.) do 83 szyling.; kucharki od 40 szyl. do 50 szyl.; kelnerzy od 33 szyl. do 39 szyl.; służba pomocnicza 34 szyl. do 44 szyl.; praktykanci otrzymali podwyżkę od 5 do 17%.

Dotychczas w Austrji istnieje system napiwkowy, płacę zaś otrzymują tygodniową. W niektórych przedsiębiorstwach zaprowadzono oprócz pensji tygodniowej i %% dopisywane. Organizacja otrzymała prawo dawania tylko swych członków do pracy, bez jej polecenia żaden pracownik nie zostanie przyjętym.

Z powodu nader krytycznego położenia gospodarczego i kryzysu finansowego, Związek gastronomiczno-hotelowy ma około (6000) sześciu tysięcy bezrobotnych, którzy otrzymywali zapomogi ze Związku. W przeciągu 1926 roku wypłacono zapomóg 213.800 szylingów, z tego 160.500 szyl. przyniósł zysk ze zwykłego opodatkowania, a 53.300 z nadzwyczajnego opodatkowania. Związek prowadzi akcję kulturalno-oświatową.

PRZYSMAKI KUCHNI CHIŃSKIEJ

W sprawach smaku co człowiek, to zdanie. Częstokroć, obserwując sąsiadów przy innych stolikach w restauracji, nie ukrywamy zdziwienia, jak każdy z nich inaczej pojmuje wymagania smaku. Ten soli niemiłosiernie, inny obywa się bez niej zupełnie. Ten żąda, aby befsztyk był wysmażony na wiór, inny przypomina potrzykroć kelnerowi, aby otrzymał mięso z krwią. Ten do piwa wlewa kieliszek likieru i widać po nim, że delektuje się tą mieszaninką, a dla innego tylko kieliszek wina z arakiem jest napojem godnym uznania.

Coby jednak każdy z nas powiedział, gdyby na jego zapytanie: co u was dzisiaj jest do zjedzenia? — kelner z miłym uśmiechem oświadczył:

— Same pyszności... Wyborne sadełko psie... Oczy kocie z rusztu... Pieczeń kocia z rożna, przyczem muszę podkreślić, iż kot był czarny jak noc, ani jednego włoska jaśniejszego... A może delikatesik ze szczura?... Jeśli jednak pan woli, możemy służyć szczurem wędzonym, albo suszonym...

Ratunku... Pogotowie... Furjat...

A tymczasem w Chinach są to wszystko przysmaki poszukiwane i cenione nad wyraz.

W Kantonie istnieje wiele restauracji, gdzie na ścianach porozwieszano cenniki potraw. A więc za cztery centy można otrzymać talerz ciemnego psiego sadła. Dwie pary oczu kocich kosztują osiem centów. Za porcję czarnego kota trzeba zapłacić aż dziewięć centów. I pamiętać należy, że zarówno psy, jak i koty jasnej maści są o wiele tańsze.

Niezwykłem powodzeniem cieszą się rozmaite wyroby ze szczurów pod postacią delikatesów, konserw lub „wędlin" wędzonych, albo suszonych.

Chińczycy są przekonani, że szczurze mięso wpływa doskonale na porost włosów, nic więc dziwnego, iż wszyscy łysi wprost zajadają się tym przysmakiem,

Naturalnie, iż poza takiemi restauracjami, z których usług nie skorzysta najbardziej wygłodzony europejczyk, istnieje cały szereg zakładów gastronomicznych, nie różniących się niczem od europejskich, jedynie tylko sposobem podania.

Chińczycy bowiem posługują się przy jedzeniu specjalnemi pałeczkami, nie używając ani noży, ani widelców.

Układ chińskiego menu odbiega znacznie od europejskiego. Cechuje go wprost odmienność kolejności.

Najpierw spożywa się słodycze i owoce, później dopiero mięsa i zupy. *(„Rest. i Hot. Polski")*

CO ROBI ZARZĄD GŁÓWNY

Sprawozdanie

Zarząd Główny Z. Z. P. P. G. H. w Polsce, z siedzibą w Warszawie, od dnia 1/I—1926 roku do dnia 31 grudnia 1926 r. — pracował w działach następujących:

Umowa centralna

Wystosowano do Zarządu Restauratorów 6 memorjałów, odbyto 2 konferencje w Inspektorjacie Pracy, 3 konferencje w Stowarzyszeniu Restauratorów w Warszawie, 2 w Poznaniu. Pomimo usilnych starań, Stow. Restauratorów nie zawarło umowy centralnej na Polskę, a to z powodu rozbieżnych zdań. Wobec tego Centrala przystąpiła do zawarcia umowy na poszczególne dzielnice, biorąc za podstawę Poznańską Centralę.

Prasa

Wiadomem jest wszystkim, że prasa jest pewnym łącznikiem publiczności ze Związkiem i na tej platformie Zarząd Główny ogłosił około 50 różnych artykułów w prasie stołecznej.

Organizacja

Założono w roku sprawozdawczym nowe Oddziały: Królewska Huta, Bielsko-Biała, Cieszyn, Zamość, Chełm, Biłgoraj—oraz Warszawa, piąty Oddział służby pomocniczej, zorganizowano w jeden Oddział kuchmistrzy cechowych. Przeprowadzono 34 ogólnych zebrań w Oddziałach, załatwiono 4 strejki, zawarto 4 umowy Oddziałowe. Wysłano 8 memorjałów do różnych Ministerjum, odbyto 4 konferencje z ministrem Pracy i Opieki Społecznej, 2 w Ministerjum Spraw Wewnętrznych, 1 w Ministerjum Przemysłu i Handlu, opracowano dekret o kaucjach pracowniczych, odbyto 25 zebrań Komitetu Wykonawczego, 4 z Oddziałami, odbyto konferencji w Inspektoracie Pracy 36, reprezentowano na 16 zebraniach Oddziałowych, Zarząd Główny.

Wydawnictwo

Wydano 3 numery „Gastronoma" w łącznej liczbie 10.500 egzemplarzy.

Korespondencja

Zarząd Gł. odebrał 998 korespondencji, wysłał 3.563, 8 okólników, 3 odezwy i 48 rozporządzeń, 1.484 legitymacje—otrzymał 28 telefonów zamiejscowych, 103 depesze, wysłał 64 depesze, 312 poleconych korespondencji, 64 expressy. Otrzymał 16 okólników międzynarodowych, 116 pism zawodowych zagranicznych: z Francji, Rosji, Niemiec, Rumunji, Austrji, Czechosłowacji, Ameryki, Danji, Norwegji. Prenumeruje: Robotnika, Dom Gościnny i Restauratora i Hotelarza Polskiego. Korespondencji zagranicę wysłano 64, otrzymano 72.

Z Oddziałów

Białystok: Oddział nie prowadzi żadnej żywotnej działalności od dnia 1 lipca 1925 roku. Oddział ten posiada umowę, lecz sami kelnerzy zamiast pobierać 10%, zaczęli pobierać 5% i z tego powodu nastąpiły tarcia i Oddział nieczynny pod opieką O. K. Z. Z., gdzie powierzono, całkowity materjał Związku.

Baranowicze: Oddział ten po wyjeździe Gawła Władysława nieczynny i niema chętnych do przyjęcia mandatów.

Bielsko-Biała: Oddział nowo zorganizowany, dosyć sprężyście zajął się doprowadzeniem swych czynności do porządku. Idą pertraktacje zawarcia umowy— przewodniczący Ludwik Karetta jest czynnym bardzo.

Borysław: Oddział ten prowadzi się wzorowo, lecz wszystkie składki płaci do Okręgu Lwowskiego.

Bydgoszcz: Oddziału tego pomimo usilnych starań nie można doprowadzić do rzeczywistego stanu rzeczy, tarcia różne uniemożliwiają wybór Zarządu. Ostatnia defraudacja Aloizego Wisły pogorszyła warunki utrzymania w ryzie członków. Oddział trzeba gruntownie zreorganizować.

Cieszyn: Oddział na granicy czechosłowackiej, członkowie bardzo mało zarabiają. Oddział ten zaczyna się gruntownie odradzać.

Częstochowa: Stary Oddział bojowy, pod przewodnictwem k. Śpiewaka, prowadzi się wzorowo.

Drochobycz: Oddział nie koresponduje z Centralą, a tylko z Okręgiem Lwowskim. Działalność jego nieznana.

Grodno: Oddział na upadku bez żadnego życia organizacyjnego, pomimo wysiłków nie można Oddziału doprowadzić do żywotności.

Grudziądz: Oddział ten prawie, że się wzorowo prowadzi, pewna część tarcia członków jest na tle mandatów, lecz praca związkowa normalna.

Gniezno: Oddział mały, lecz wzorowy, prowadzi utartą dawniejszą organizację.

Inowrocław: Identycznie co i Gniezno.

Jarosław: Oddział ten zbyt mały, bardzo mało przejawia żywotności należy do Okręgu Lwowskiego.

Kraków kelnerzy: Oddział jeden wzorowy, rygor i uszanowanie Zarządu. Sprężystość działalności Zarządu uwidocznia się w postępowaniu naprzód.

Kraków kuchmistrze: W zgodzie z powyższym Oddziałem prowadzi się bardzo wzorowo.

Kielce: Oddział nieczynny, gdyż lokal O. K. Z. Z. zamknięty, a tem samem i inwentarz Oddziału.

Kalisz: Oddział ten ospale prowadzi organizację, pomimo monitów nie widać absolutnie postępów, pomimo uchwał członkowie absolutnie nie dbają o dobro Związku.

Katowice: Oddział ten prowadzi sprężystą działalność, pomimo różnych niedogodności wciąż przybywa członków. Na terenie Katowickim, jest Związek niemiecki „Ganimet", który prowadzi destrukcyjną pracę i dlatego niemożliwem jest zaprowadzić rygor w Oddziale.

Lwów kelnerzy: Jako Okrąg, Oddział prowadzi się jak najlepiej, rygor i uszanowanie Związku i Zarządu widoczne, niedomagania finansowe zależne są od spółdzielni, deficyt kasowy pogarsza stosunki we-

Zestawienie przychodu i rozchodu w roku 1926.

Przychód	Złotych	gr.	Złotych	gr.	Rozchód	Złotych	gr.	Złotych	gr.
Saldo z 1925 r.			251	36	Rach. administrac.	10.162	33		
Rach. składek	11.743	16			„ poczty	868	73		
„ druków	2.915	95			„ kancelarji	427	30		
„ wydawnictw	3.605	56			„ wydawnictwa	3.957	66		
„ wpisowego	139	90			„ inwentarza	277	60		
„ różnych	113	68			„ różnych	780	38		
„ skł. międzynar.	57	50			„ druków	979	35		
„ sum zwrotnych	425	50			„ zapomóg	200	00		
„ sum przechodnich	405	00			„ sum zwrotnych	766	25		
„ strajków	1.001	00	20.407	25	Kasa strajkowa	1.530	05		
					Sumy zjazdowe	186	00		
					Sumy przechodnie	405	00	20.540	65
					Saldo kasowe			117	96
			20.658	61				20.658	61

Zestawienie zysków i strat w roku 1926.

Stan bierny	Złotych	gr.	Złotych	gr.	Stan czynny	Złotych	gr.	Złotych	gr.
Składki Oddziałów	25.493	69			Składki członków	11.743	16		
„ nadzwyczajne	1.530	05			„ nadzwyczajne	1.001	00		
Wydawnictwo	3.957	66			Wydawnictwo	3.605	56		
Ofiary	2.100	00			Ofiary	57	50		
Druki	979	35	33.060	75	Druki	2.915	95	19.323	17
					Nadwyżka			13.737	58
			33.060	75				33.060	75

Dłużnicy i wierzyciele

Winien	Złotych	gr.	Złotych	gr.	Ma	Złotych	gr.	Złotych	gr.
Zaległości w Oddział.	25 493	69			Bawarski	2.990	00		
Inwentarz z 1925 r.	2.643	00			Baranowski	1.594	00		
Pozostałość na 1927 r.	117	96	28.254	61	Wolnicki	1.143	38		
					Szewczakówna	130	00		
					Solnik	177	75		
					Pawlaczyk	15	00	6.050	13
					w Oddział. na 1927 r.			22.204	48
			28.254	61				28.254	61

wnętrzne. Oddział ten składek do Centrali od 2-ch lat, niestety, nie płaci.

Lwów kuchmistrze: Oddział ten w stanie reorganizacyjnym i prawdopodobnie doprowadzi się do porządku. Tarcia na tle współdzielni są na ukończeniu.

Łódź kuchmistrze: Oddział prowadzi się dobrze, lecz antagonizm na tle zawodowym. Poczyniono duże starania zjednoczenia się na nowo.

Łódź kelnerzy: Oddział się na nowo zreorganizował. Poczynił pewne postępy naprzód. Ostatnie nieporozumienia już są zupełnie wyeliminowane.

Łódź Oddz. żydowski: Oddział ten przeszedł walkę wewnętrzną, po zreorganizowaniu zaczyna przejawiać żywotną działalność, widać postępy w pracy.

Lublin: Oddział dosyć dobry, lecz członkowie zalegają w składkach. Zarząd sprężyście działa z prez. E. Kłosowskim na czele.

Łomża: Oddział ten zlikwidowano zupełnie, niema żywotności żadnej.

Przemyśl: Oddział żywotny, płaci składki do Lwowa. Zarząd nowowybrany prowadzi pracę reorganizacyjną.

Piotrków: Oddział ten najlepszy pod względem zaniku antagonizmu, prowadzi pracę związkową dobrze.

Poznań kelnerzy: Oddział ten zarazem i Okrąg prowadzi się dobrze, lecz sami członkowie nie rozumieją organizacji i uchwał nie wykonują.

Poznań kuchmistrze: Na razie Oddział ten zaagitowany przez cechowców. Nie można absolutnie przewidzieć co się stanie.

Radom: Oddział się bardzo dobrze prowadzi, cechuje go żywotność zreorganizowania Oddziału. Czynna praca widoczna.

Równe: Oddział bardzo wzorowo prowadzony i posłuch u członków jest zupełny.

Kowel: Oddział bardzo wzorowo prowadzony i jedność organizacyjna widoczna.

Rzeszów: Oddział bardzo wzorowo prowadzony.

Sosnowiec: Oddział bardzo dobrze utrzymany w karności, ostatniemi czasy intruzy zaczynają pracę destrukcyjną, lecz zapobieżono temu.

Stryj: Oddział ten nic nie koresponduje, należy do Okręgu Lwowskiego i tamże płaci składki. Bliżej działalności nie znamy.

Królewska Huta: Oddział taki jak Katowice, prowadzić musi walkę ze Związkiem „Ganimet".

Suwałki: Oddział mały i mało przejawia żywotności. Członków 8, żyją w zgodzie zupełnej.

Siedlce: Oddział ten narazie zawieszono, a to z powodów czysto formalnych, ażeby członków nie okradano.

Stanisławów: Oddział ten absolutnie z Centrą nie koresponduje, należy do Okręgu Lwowskiego tam prowadzi korespondencję i płaci procenty.

Ostrów Pozański: Niewiadomo z jakich powodów nie odpowiada na korespondencję.

Leszno: Oddział dobry i dobrze się prowadzi.

Tarnów: Oddział zreorganizowany, prowadzi się wzorowo.

Tarnopol: ditto.

Toruń: ditto.

Wilno: Oddział ten walczy z prądami partyjnemi i mało pomału zaczyna przejawiać życie organizacyjne i prowadzi się dosyć dobrze. Wymagania posiada Oddział następujące: Realizacja połączenia kuchmistrzy.

Włocławek: Oddział mały prowadzi się dodatnio. Brak zakladów pracy utrudnia działalność.

Warszawa kelnerzy: Oddział dobry, lecz członkowie nie rozumieją swej siły, reorganizacja uczyniona, walkę z gospodarzami udziałowcami się prowadzi.

Warszawa kuchmistrze: ditto.

Warszawa—Żydzi: Oddział po ostatniej rekonstrukcji przejawiać zaczyna pracę intensywną.

Warszawa—hotelarze: Oddział po zreorganizowaniu zaczyna się na nowo umacniać, prowadzi ożywioną akcję o % zarobki.

Warszawa — służba pomocnicza: Brak lokalu daje ujemne środki do zorganizowania się.

Zakopane: Oddział po ostatniej walce na nowo się organizuje.

Zamość: Oddział służby pomocniczej nowo otworzony.

Biłgoraj: ditto.

Chełm: ditto.

Brześć n/B.: Oddział się zorganizował i zaczyna przejawiać życie normalne.

Przewodniczący: (—) *Władyław Bawarski.*
w. z. Sekretarz: (—) *Józef Sieradzki.*

Warszawa—w styczniu 1927.

Nowe ustawodawstwo robotnicze

Jak nas poinformowano, w Ministerjum Pracy i Opieki Społecznej, opracowywane są projekty ustaw robotniczych.

Niektóre projekty uzgadniane są pomiędzy departamentami Ministerjum Pracy i Opieki Społecznej, inne zaś przesłane są już do zaopinjowania organizacjom i Związkom Robotniczym.

Między innemi projekty te dotyczą ustawy o sądach pracy — ustawy o umowie, o pracy pracowników umysłowych, o zabezpieczeniu przeciw chorobom zawodowym i ich zwalczaniu, *o pobieraniu kaucji od pracowników*, o radzie ochrony pracy, o ochronie życia i zdrowia robotników.

W stadjum opracowania jest ustawa o umowach zbiorowych, oraz projekt ustawy o sądach rozjemczych, przy zatargach zbiorowych (strejkach).

Każdy, kto idzie pracować na warunkach konkurencyjnych—gubi zawód, zaprzedając to, co w ciągu lat zdobyto. Opatruje swoje manatki na tonącym okręcie, który razem z nim wkrótce zatonie.

KOLEDZY! Szykujcie rezolucje i wnioski Zjazdowe!

JESZCZE O METODACH PANA BERGERA

Akcja w „Europejskim"

Osławiony i wszechstronnie znany przez ogół pracowników gastronomiczno - hotelowych w Polsce i zagranicą, dyrektor Hotelu Europejskiego w Warszawie, plenipotent księcia Czetwertyńskiego, p. Berger nie ustaje w pomysłach „lewiatana" wyzbycia pracowników ustaw socjalnych. Maltretowanie i szantażowanie pracowników nie ustaje. Mamy nowy przykład bezwzględnego teroru tego kata ludzi pracy. Ażeby czytelników oznajmić we wszystkiem, zmuszeni jesteśmy cofnąć się wstecz.

W marcu zeszłego roku, spółka udziałowców z p. Pobratyniem ustąpiła, a Zarząd Spółki Akcyjnej Hotelu Europejskiego objął w swój zarząd i restaurację przy tym hotelu. Pracowników zawiadomiono, że kto chce pozostać pracować nadal, niechaj zgłosi ofertę. Pracownicy wszyscy zgłosili oferty, a wzamian p. Berger dał im do podpisu umowy i weksle „in blanco" na 1000 zł. każdemu. W umowach zaś było wymienione, *że podpisujący się pracownik nie należy do Związku i w przyszłości należeć nie będzie.* Wszelkie zatargi nie będą kierowane do Związku, a tylko do niego. Weksel zaś na 1000 zł. składa jako kaucję, wynikającą z tytułu strat popełnionych osobiście przez podpisującego. Pracownicy, każdy kolejno podpisywał osobną indywidualną umowę, aby pracować.

Ponieważ p. Berger nie wypłacił kuchmistrzom, wynikających z tytułu angielskich sobót i dnia odpoczynkowego, pieniędzy — kuchmistrze zwrócili się do kierownika kuchni p. Stanisława Sochackiego o uregulowanie ich za pracę za dnie odpoczynkowe i za angielskie soboty.

Potulny kierownik, obawiając się wydalenia z pracy, absolutnie nie komunikował od szeregu miesięcy dyrektorowi Bergerowi o żądaniach kuchmistrzów. Widząc, że i kierownik absolutnie nic nie działa, zwrócili się pracownicy do Oddziału kuchmistrzów w Warszawie o pomoc. Oddział kuchmistrzów wystosował żądanie uregulowania należności dając termin do dnia 31 stycznia do godz. 5 po południu. I tą razą p. Berger nic nie odpowiedział kuchmistrzom. Widząc to kuchmistrze w liczbie 14-tu solidarnie przystąpili do strajku włoskiego, zaś kierownik kuchni zmusił, terorem i natychmiastowem wydaleniem, uczni do dalszego kontynuowania pracy.

Pracownicy wytrwale strajkowali włoskim strajkiem do godz. 1 w nocy i po zamknięciu udali się do domu.

Gdy następnego dnia przyszli do pracy, to na drzwiach kuchni i bramy nalepiono rozporządzenie z podpisem p. Bergera, niewpuszczenia kuchmistrzy do pracy.

Na interwencję Centrali p. Berger odmówił pertraktacji z delegatami Związku. Wówczas Zarząd Główny zwrócił się o interwencję do Stowarzyszenia Restauratorów, pana prezesa Emila Dawisohna i na tą interwencję p. Berger nie odpowiedział.

Wobec tego zwrócono się do Inspektora Pracy w Warszawie. Na konferencję zaproszono p. Emila Dawisohna jako opinjodawcę, lecz p. Berger, nie chciał się zgodzić na obecność p. E. Dawisohna, ponieważ jego „firma" nie należy do stowarzyszenia Restauratorów, lecz na nieugięte stanowisko delegatów w osobach: F. Purwina, Adynowskiego i Bawarskiego musiał p. Berger przystać na pośrednictwo p. E. Dawisohna. Na konferencji tej nie przyszło do żadnych pozytywnych rezultatów, gdyż na hańbiące propozycje, stawiane przez p. Bergera delegaci nie mogli się zgodzić.

Obliczone należności 14-tu kuchmistrzy przewyższają 25.000 złotych. Jak widzimy „możnowładca" ks. Czetwertyńskiego, p. Berger, pomimo wyjaśnienia sprawy przez Inspektora Pracy i p. E. Dawisohna nie przystał na żadne propozycje i swą bufonadą chciał zaimponować nietylko Związkowi, lecz i Stow. Restauratorów.

Chcąc wyleźć cało z tej awantury p. Berger przyjął łamistrajków kuchmistrzy: *Bieńkowskiego Stanisława, Teleckiego Ignacego, Cylikowskiego Michała*— którzy, pomimo uświadomienia i odezwy wydanej ze Związku, przyjęli pracę, a tem samem poszli jak sługusy popierać firmę, a poniżać pracowników. Wyżej wymienieni jakoteż i *Stanisław Sochacki*, będą ogłoszeni jako wrogowie nasi na wieczną hańbę plamiąc imię swoje, gdyż przystali na pracę z kucharkami dla przypodobania się p. Bergerowi.

Walka nieskończona i dotychczas Zarząd Główny nie zrezygnował z tymczasowej wygranej p. Bergera, który uzurpatorsko dąży do zmuszenia pracowników wyzbywania się ustaw socjalnych i pracowania po 18 godzin na dobę.

Świeża ta sprawa nasuwa dużo do powiedzenia, a jeszcze więcej do myślenia. Państwo i Rząd wydaje ustawy, a lada chłystek ich nie przyznaje. Jeżeli z tej nauczki pracujący nie wyciągną konsekwencji, to kapitał żerujący w osobie Bergerów zawsze i wszędzie znajdzie potulnych parobków — łamistrajków. Nie pomogą żadne ustawy, lecz tylko pomoże solidarność i karność organizacji.

Pamiętać winniśmy nazwiska Sochackich, Teleckich, Orlikowskich i Bieńkowskich, którzy za łaskę pańską, za judaszowe srebrniki zaprzedają swych kolegów, nie bacząc na to, że przecież wiecznie żyć nie będą w łasce p. Bergera, który, gdy mu się znudzi, wyrzuci ich jak zgniły owoc na ulicę.

Hańba wieczna niechaj im będzie okazywana przez nas wszędzie.

W tej sprawie kilka pism zamieściło następujący komunikat:

Dnia 7 b. m. odbyła się konferencja w Inspektoracie Pracy, w sprawie strajku kuchmistrzów w hotelu Europejskim w Warszawie. Na konferencji byli obecni: dyrektorowie hotelu Europejskiego, p. p. Berger i Kosiński, z ramienia restauratorów: p. Emil Dawisohn, z ramienia Związku Zaw. tow. tow.: Bawarski, Adynowski, Purwin.

Jak wynika z obrad, Związek Gastronomiczno-Hotelowy w imieniu swych członków 14 kuchmistrzów, żąda wypłacenia odszkodowania kuchmistrzom za dni świąteczne i angielskie soboty, oraz zaległej płacy w sumie 25.199 zł. 26 gr.

Dyrekcja Hotelu Europejskiego oświadcza, że kuchmistrze podpisali indywidualną umowę, a tem samem nie może być mowy o zapłaceniu za dni odpoczynkowe. Natomiast Dyrekcja zaznacza, że poniosła około 50.000 zł. strat z winy pracowników,

na co posiada weksle „in blanco" i z tego tytułu będzie poszukiwać odszkodowania na drodze sądowej.

Delegaci Związku wyjaśniają dyrekcji, że na mocy Ustawy, weksli „in blanco" nie wolno pobierać. Oprócz tego wszelkie umowy paraliżujące Ustawy nie mają żadnego skutku prawnego i tem dyrekcja nie nastraszy pracowników, gdyż umowy wymuszone nie mają żadnego znaczenia.

Dalej tow. Bawarski, żądał od Inspektoratu Pracy, by nie pozwolił pracownikom (uczniom) pracować ponad czas dozwolony Ustawą.

Żądania swe Związek popiera w całej rozciągłości, zaznaczając, że jeżeli dyrekcja nie zlikwiduje zatargu, oraz nie ureguluje należności za strajk jako też i zaległych płac, to za wszelkie konsekwencje Zarząd Hotelu Europejskiego będzie ponosić odpowiedzialność, gdyż, gdy kuchmistrze w dniu 1 b. m. przyszli do pracy, to Zarząd zakazał wpuszczenia pracowników, a zatem zatarg ten Związek nie może uważać za strajk, a za lokaut. Jeżeli Dyrekcja sprawy tej nie załatwi, Związek wezwie wszystkich kuchmistrzów, kelnerów, i pracowników hotelowych m. st. Warszawy do strajku protestacyjnego.

Przedstawiciel Stow. Restauratorów poparł żądania Związku i w tej sprawie odbędzie się nadzwyczajne posiedzenie Stow. Restauratorów, na którem będzie rozpatrywana sprawa Hotelu Europejskiego i ewentualnie zmuszenie Zarządu do zlikwidowania zatargu.

W jakich warunkach żyją pracownicy gastronomiczno-hotelowi i służba domowa w Rosji Sowieckiej

Redakcja nasza otrzymała krótkie wiadomości o organizacji i życiu pracowników gastronomiczno - hotelowych w Rosji Sowieckiej, które w tłomaczeniu dosłownem podajemy.

REDAKCJA

Organizacja i Związek

Zawodowy Związek Narodowego Spożycia i służby domowej całej Z. S. S. R., przedstawia jedną jedyną organizację. Naczelną władzą Związku jest Zjazd zwoływany raz na dwa lata, uchwały zaś Zjazdu są obowiązkowe nawet w autonomicznych republikach Z. S. S. R.

W związkach nacjonalistycznych i życiowemi zadaniami oddzielnych republik (Ukraina, Kirgizja, Uzbek i t. p.), to w tych republikach są założone specjalne urzędy, które mają osobne swe statuty i *nie rządzą* się statutami Z. S. S. R. i rozporządzeniami Centralnego Komitetu.

Pracownicy Związkowi. Do Związku należą wszyscy pracownicy pracujący w „stołowych", kooperatywnych kuchniach, kawiarniach, restauracjach a także służba domowa oraz wszyscy zatrudnieni jako zawodowcy a mianowicie: kuchmistrze, kelnerzy, portjerzy, bufetowcy i bufetowe, pomoc kuchenna, markierzy, zmywacze naczyń, posyłkarze, cukiernicy, książkowi oraz służba hotelowa i domowa. Wszystkich zajętych pracowników jest w Z. S. S. R. — 73.945, należy zaś do Związku 70.007 pracowników (1 lipiec 1926 roku) t. j. = 94,7% ogólnej cyfry pracujących. Co się tyczy służby domowej to należy do Związku 87.658, którzy pracują, a 32.115 nie pracuje, — oprócz tego około 25% ogólnej liczby pracuje bez umowy pracy.

Liczby członków Związku. Członków Związku do 1 lipca 1926 roku objętych naszym Związkiem jest przeszło 212.000, jako to:

Pracujących w przedsiębiorstwach	66.842
pojedyńczych	3.165
służby domowej	87.658
bezrobotnych	54.497
Razem	212.162

Przyjmowanie do Związku. Należenie do Związku jest dobrowolne, pracownicy należą do Związku dlatego, że Związek broni swych członków siłą, w prywatnych przedsiębiorstwach, administracje których dążą do największych zysków ,minimalnej płacy, a maximum pracy. W zakładach przedsiębiorstw prywatnych znajdują się tacy, którzy w ohydny sposób wyzyskują pracowników, lecz Związek umie bronić swych członków. Oprócz ochrony pracy i otrzymania maximum płacy, Związek prowadzi kulturalno-oświatową pracę, co ogromnie wpływa na korzyść organizacji. Ogólna liczba pracowników, którzy pracują w *naszych* związkowych zakładach przekracza liczbę 6.000, oprócz tego zatrudnieni pracownicy pracują w innych zakładach a mianowicie:

w państwowych	25%
kooperatywnych	33%
prywatnych	42%

Przedsiębiorstwa objęte Związkiem. Państwowe zakłady w większości zatrudniają pracowników naszego Związku. Kooperatywne przedsiębiorstwa, w których znajdują się stołowe, oprócz naszych członków zatrudniają też i nieczłonków. Prywatni przedsiębiorcy z niechęcią przyjmują członków Związku, lecz widząc, że skądindziej nie dostaną — godzą się na związkowych. W zakładach są „jaczejki", gdzie pracują nasi pracownicy. W zakładach, gdzie pracuje 25 ludzi są zorganizowane miejscowe komitety, a gdzie mniej niż 25, to kilka takich przedsiębiorstw tworzy komitet, oprócz tego z każdego przedsiębiorstwa jest delegat do miejscowego Komitetu.

Środki Związku. Składka członkowska według uchwały *jest obowiązkowa 2% od zarobku od wszystkich pracowników.* Wpis członka obowiązuje połowe zarobionych pieniędzy dziennie. Z sum tych Związek daje pomoc bezrobotnym oraz popiera kulturalno-oświatową prasę; w razie strajku daje zapomog pieniężne i bezpłatne obiady.

Cele Związku. Związek ma na celu ścisłe porozumienie z gospodarczemi organami, które przez swych pełnomocników (jaczejki) kontrolują działalność; ma na celu obniżenie kosztów produkcji i ulepszenie metody pracy, zwiększenie płacy.

Płaca pracowników. Wszyscy pracownicy otrzymują płacę miesięczną a mianowicie:

Starszy kuchmistrz	od 90 do 120 rb.
kuchmistrze	75 rb.

kuchenny pracownik	43 rb. 75 kop.
kelnerzy i kelnerki	49 rb.
zmywacze naczyń	38 rb. 50 kop.
zamiatacze i sprzątaczki	38 rb. 50 kop.
cukiernicy	43 rb. 75 kop.
korytarzowi	43 rb. 75 kop.
bufetowcy	75 rb.
portjerzy	43 rb. 75 kop.

Warunki najmu. Państwowi pracownicy żadnemi specjalnemi przywilejami nie są uwzględniani, lecz ochrona pracowników jest we wszystkich prawach honorowana. W prywatnych zakładach nie wszystkie warunki umowy są dotrzymywane, nie tylko przez właścicieli, ale także i samych robotników, lecz Związek prowadzi stanowczą walkę i składa zażalenia do sądu. Walka jednakże nie we wszystkich wypadkach jest wygraną, gdyż z trudnością przychodzi otoczyć kontrolą wszystkie zakłady. Na nadprogramowe godziny w prywatnych przedsiębiorstwach Związek się nie godzi, gdyż szereg bezrobotnych czeka na pracę

Ubezpieczenie. Wszyscy pracownicy są ubezpieczeni od różnych wypadków w ubezpieczeniu socjalnem. Często inkasenci odliczają 10% do 16% z zarobków na ubezpieczenie i sumy te w całości pokrywa przedsiębiorca. Z sum tych wydają się zapomogi na wypadek choroby, inwalidztwa i bezrobocia. Pełni inwalidzi i starcy otrzymują państwowe ubezpieczenie.

Bezrobotni. Związek wydaje zapomogi dla bezrobotnych z dobrowolnych danin pracujących członków. Z tych danin są dwie kategorje: na zapomogi i kuchnie, skąd bezrobotni otrzymują bezpłatne obiady.

Związek a partja. Członkowie Związku należą do partji i przy wyborach są uwzględniani przez partje i organizacje.

Prasa związkowa. Związek wydaje miesięcznik pod tytułem „Robotnik Ludowego Spożycia". Ilość wydawanych egremplarzy liczy się miesięcznie na 9 tysięcy egzemplarzy. Członkowie Związku otrzymują pismo przez indywidualną prenumeratę. (Oryginały pisma posiadamy. Red.).

Bliższe zadania Związku. Głównemi zadaniami Związku w dzisiejszych czasach są: 1) wszechświatowa pomoc państwowym (?) organizacjom przy zakładaniu kooperatyw i „stołowych"; 2) zapisanie do Związku wszystkich pracowników wykwalifikowanych i niewykwalifikowanych; 3) rozszerzenie kultury i oświaty. Na tej platformie Związek walczy upornie o dobro robotnika.

JACY SĄ KELNERZY WARSZAWSCY?

Często się słyszy i czyta narzekania na kelnerów warszawskich. Piszą nieraz, iż są niegrzeczni lub też źle spełniają swoje obowiązki zawodowe.

A jednak... znalazł się „biały kruk"—który w imię bezstronności w jednem z pism warszawskich oświetlił drugą stronę medalu tej sprawy.

Przytaczamy ten feljeton dosłownie.

Mówi się i pisze wciąż o warszawskich restauracjach.

Ściślej mówiąc: Wymyśla się na nie słownie i piśmiennie.

Jacyś wytworni znawcy, nieznani mi bliżej lordowie, wychowani, zdawałoby się, w najwykwintniejszych arystokratycznych restauracjach i klubach zagranicznych, piszą od czasu do czasu fachowe krytyki, udzielając światłych rad restauratorom i ganiąc wszystko bezwzględnie — przedewszystkiem służbę.

Nie twierdzę bynajmniej, że restauracje warszawskie są idealne. Nie zawsze możemy się z niemi pogodzić, ponieważ one mają typ rosyjski, nie pozbawiony dobrych stron, ale po barbarzyńsku kosztowny, rozrzutny, zbytkowny.

Jak na każdem innem polu, tak i tu musimy znaleźć i stworzyć coś swojego, własnego, oryginalnego, typ restauracji, który odpowiadałby najzupełniej naszym zwyczajom, przyzwyczajeniom, upodobaniom i naszemu smakowi.

Może czując brak tego mieszkaniec Warszawy niecierpliwi się i szuka nieraz dziur w całem. Ale zarzuty jego bywają często niesprawiedliwe i bezpodstawne.

Do takich zarzutów należy twierdzenie, jakoby służba w restauracjach warszawskich była niechętna i nieuprzejma.

Z czystem sumieniem mogę powiedzieć, że tak nie jest.

Widziałem świata niemało i z niejednego pieca chleb jadłem. I mogę powiedzieć stanowczo, że służba w restauracjach warszawskich nie jest wcale gorsza, niż gdzieindziej, a ma często zalety, jakich kelner zagraniczny nie posiada.

Kelner warszawski bywa mniej od kelnera zagranicznego wykształcony, zagranicą są bardzo wysoko postawione szkoły kelnerskie i hotelarskie, których u nas niema — mniej jest obyty, gorsze ma czasem formy, ale wynagradza te braki wrodzoną inteligencją, darem spostrzegawczym i czemś, co jest charakterystycznym rysem duszy polskiej i przejawia się nawet w obsłudze — dziwną miękkością w stosunku do gościa.

Dla porównania spróbuję w którymś z najbliższych feljotonów scharakteryzować kelnera i restaurację uznanego w świecie typu wiedeńskiego, dziś chciałbym zwrócić uwagę na jedną rzecz:

Na świecie niema publiczności tak trudnej, kapryśnej, wymagającej, a bezwzględnej, jak publiczność polska. Przecież wszyscy o tem wiemy bardzo dobrze. Szczerze mówiąc, publiczność ta jest mało kulturalna, nie umie ona taktownie ze służbą postępować, nie umie się należycie wobec niej zachować, nie panuje nad sobą, jest porywczą, łatwo się niecierpliwi i wybucha. Jest też zarozumiałą i o lada co obraża się, najmniejszy drobiazg uważając za rozmyślnie okazywane przez kelnera lekceważenie. Jest to publiczność, szczerze mówiąc, nieznośna.

Zagranicą ta sama publiczność jest cicha, posłuszna i pokorna — w domu irytuje się o lada co. Niezmiernie trudno ją zadowolić, a byle czem podrażniona sypie zaraz słowami, jak „fagas, bałwan, dureń itp."

Dodać należy, że grymaszący stale w jedzeniu goście — choć w domu zjedzą byle co—nigdy nie zastanawiają się nad zadaniem służby i na myśl im nie przyjdzie, aby kelnerowi coś ułatwić. Zagranicą, jeśli się np. zejdzie pięciu znajomych przy jednym stole, wybierają wszyscy razem jedną potrawę — a u nas każdy zamawia co innego. Mało tego. Nawet to co jest w spisie potraw, dokładnie podane, jeszcze nieraz przerabia, odrzucając to, dodając tamto... Gdyby on sam miał takich gości obsługiwać, wyskoczyłby ze skóry — ale nie raczy zauważyć, że w postępowaniu obsługującego go chętnie i cicho kelnera — jest nieraz coś z pobłażliwości piastunki wobec rozkapryszonego dziecka.

Na całym świecie niema kelnerów tak cierpliwych i wyrozumiałych jak w Polsce. Nawet japoński czy chiński kelner, dotknięty lub urażony traci nagle cierpliwość i zaczyna stawiać bierny opór. Przestaje gościa rozumieć, przynosi mu nie to, czego on sobie życzy, szykanuje go na swój sposób.

A dlaczego polski kelner znosi grymasy swoich gości?

Bo jest — tak samo, jak i oni — Polakiem, jest tak samo nerwowy, porywczy, grymaśny, łatwo wybuchający, zły, gdy głodny — ale on tego, po sobie nie pokaże, on, rozumiejąc, jest wyrozumiały i panuje na sobą.

I pod tym względem stoi nieraz znacznie wyżej od swych gości.

Szkoły zawodowe gastronom.-hotelowe zagranicą

Na każdem nieomal większem zgromadzeniu, tak pracowników jako i przedsiębiorców, są poruszane problemy sztuki kulinarnej, o zaniku warsztatów pracy, pod względem racjonalnego przyrządzania potraw i podawania, złej obsługi gości w hotelu e. t. c. Radzimy dużo, wysuwają się przytem projekty i projekciki i na tem koniec. Niema ludzi czynu, niema harmonji zdań i niema solidarności podjęcia zasadniczej pracy nad problemem wykształcenia uczni w państwowych szkołach zawodowych.

Jeżeli weźmiemy pod uwagę, że przyrządzanie potraw, podawanie ich, i obsługa konsumenta, wpływa dodatnio na konsumcję i frekwencję zakładu, to musimy stanowczo przyznać się do błędów, jakie popełnialiśmy i jakie popełniamy.

Przyjrzyjmy się rozwiązaniu zagranicą tej palącej u nas kwestji. We Francji i w Belgji, widzimy szkoły zawodowe, przemysłu gospodniego, szeroko rozgałęzione i materjalnie popierane, tak przez Rząd, jak i przez przedsiębiorców. Nawet czas powojenny nie wpłynął ujemnie na stosunki wyszkolenia praktykantów, przeciwnie wpłynął bardzo dodatnio na przemysł gastronomiczno-hotelowy, oraz na frekwencję, racjonalne i masowe przyrządzanie potraw i wzmożenie się konsumcji, z racji taniości produkcji i zmniejszenia wydatków w życiu domowem.

W Anglji 15 lat temu wstecz, otworzono przy Ministerjum Oświaty, Wydział techniczny, specjalną szkołę przygotowawczą dla kuchmistrzów, kelnerów, administratorów, kalkulatorów, obsługi hoteli i pensjonatów. Szkoła ta utrzymuje się na rachunek Rady Miejskiej Londynu, oraz z danin i opodatkowania się dobrowolnego, ze strony przedsiębiorców, którym wyszkoleni pracownicy są potrzebni, nie biorą oni do pracy niewyszkolonych i zawodowo nie wyegzaminowanych pracowników. Kurs wykształcenia przygotowawczego trzyletni, przyjmuje się młodocianych uczni od lat 14. Szkoła ta wykłada teoretycznie i praktycznie, wszelkie zagadnienia kulinarne, obsługę konsumentów, obsługę gości hotelowych i t. d. Uczniowie ci, słuchają teoretycznych wykładów wszyscy razem. Przy szkole tej jest założona restauracja, która wydaje i przyrządza potrawy, codziennie na 90 osób, dla praktycznego wykonania pracy zawodowej. Oprócz tego, kształcą się zawodowo i pracownicy hoteli i pensjonatów, oraz kelnerzy, administratorzy, dyrektorzy. Restauracja owa jest niby to małem gospodarstwem praktycznem, w którem uczniowie obrawszy sobie zawód, lub też kolejno, przechodzą tak praktycznie, jako też i teoretyczne wyszkolenie.

Założycielem i zarządzającym oraz profesorem, oprócz innych, jest kuchmistrz p. Krips, jeden z główniejszych autorów, wydawanych podręczników, znany i popularny w sztuce kulinarnej w Anglji. Trzeba temu niestrudzonemu działaczowi oddać należny mu honor i cześć, który w szkołę tą, nietylko, że włożył swą wiedzę, lecz i swą duszę.

We Francji dla szkół zawodowych i wyszkolenia w przemyśle gastronomiczno-hotelowym przykładają wielkie znaczenie, i dlatego też szkoły te są utrzymywane kosztem Rządu. W każdem większem mieście francuskiem jest państwowa szkoła zawodowa, przemysłu gospodniego. Nie dziwno też, że najwięcej pomysłów różnych kombinowanych potraw przybywa z Francji, która jest kolebką przemysłu i praktycznego wyszkolenia uczni. Szkoły te wszystkie prowadzi Ministerjum Oświaty, które angażuje wybitnych działaczy gastronomiczno-hotelowych jako profesorów — prelegentów. Państwowy techniczny departament, stale czuwa nad utrzymaniem i zdobyczami zawodowemi. Oprócz szkół państwowych, istnieją i szkoły prywatne. W ogólności szkolna sieć, wykształcenia zawodowego jest we Francji szeroko rozgałęzioną. Oprócz tego w Paryżu funkcjonuje fakultet kulinarny. Chcąc wstąpić na ten fakultet, trzeba przedewszystkiem zdać egzamin. Na fakultet ten wybierane są same zdolne jednostki, które ukończywszy fakultet, otrzymują kierownictwo w wielkich hotelach lub restauracjach. W ostatnich latach Ministerjum Oświaty, połączyło wszystkie znajdujące się szkoły w jedną całość i utworzyło wyższy kurs hotelowo-gastronomiczny, tak zwaną akademję.

We Francji nie wolno trzymać uczni, którzy nie uczęszczają do szkół zawodowych. Rzadkością w małych miastach zauważy się uczni przemysłu gospodniego, gdyż przedsiębiorcy nie chcą trzymać balastu uczniowskiego, który nie ukończył kursów zawodowych.

Dla praktycznego zastosowania i wyuczenia znajduje się w Paryżu hotel-restauracja. Zdziwionym można być z pracy tych studentów, którzy za swą pracę, nie otrzymują wynagrodzenia, tylko pożywienie. Oprócz nauki, uczniowie uczą się buchalterji i prowadzenia książek.

W Belgji oprócz innych szkół zawodowych, znajduje się w Brukseli wyższa szkoła zawodowa, hotelowo - gastronomiczna, utrzymywana kosztem państwa, stołecznej Rady Miejskiej i Centrali Związków Zawodowych. Kurs całkowity trwa 4 lata, w najdrobniejszych detalach. Program tej szkoły obejmuje działy: powszechny kurs kulinarny, zestawienie jadłospisów, kalkulowanie dań porcjowych, wiadomości winne i alkoholowe. Ten kurs muszą przechodzić uczniowie w pierwszym roku. W roku drugim, idą specjalne wykłady kulinarne, zagraniczne potrawy, nakrywanie serwisem sal obiadowych, wiadomości wód mineralnych i napoji chłodzących owocowych. W roku trzecim, wykładają się: urządzanie bankietów, organizowanie hoteli, pensjonatów, restauracji, kawiarń, praktyczne zestawienia (menu) jadłospisów. W roku czwartym wykłady przybierają formą ogólno kształcącą jako to: dział ekonomji politycznej, higjena, fizjologja odżywiania, rachunkowość i kasowość, zadania administracyjno-gospodarcze, kodeks prawny o pracy w przemyśle, rozporządzenia państwowe hotelowo-gastronomiczne, buchalterja, wnioski o kalkulacji, geografja, nauka pisania na maszynie i kultura kulinarna.

Jak widzimy, w Belgji student ukończywszy czteroletni kurs nauk, wychodzi z tej szkoły nietylko zawodowcem, lecz ukończonym administratorem zarządzającym.

Nawet Włochy przodują na tle kulinarno-hotelowem. W większych miastach włoskich, utrzymują się szkoły na koszt miejscowych hoteli i restauracji. Oprócz tego Rzym i Adyga mają wyższe szkoły, utrzymywane na koszt państwa. W samym Rzymie funkcjonuje szkoła dla kelnerów i służby pomocniczej, oraz pracowników hoteli i pensjonatów. W Genui istnieje i funkcjonuje szkoła specjalna, pracowników gastronomicznych dla parostatków, okrętów i kolei żelaznych. Na takich samych zasadach funkcjonują szkoły zawodu hotelowo-restauracyjnego w Niemczech, Holandji, Austrji, a w samym Berlinie znajduje się około 12 szkół sztuki kulinarnej. W Hamburgu i Bremie specjalne szkoły okrętowe dla kelnerów, kuchmistrzy i obsługi kajutowej.

A u nas?

Istnieją zakamarki piwniczne, szumnie zwane przybytkami sztuki kulinarnej. Niema postępu, niema zagadnień zawodowo ekonomicznych. Umiemy narzekać, lecz nie możemy poruszyć z podstaw starego zakorzenionego zdania, że „uczyć się trzeba w szkole czytać, a wiedzę zawodową nabywać w terminie (praktyce)".

Zagranicą łączą praktykę zawodową z ekonomicznemi zagadnieniami, u nas uczy się w przeciwnym kierunku. Coraz to mniej jest zawodowców, a coraz więcej intruzów. Jeżeli w tym kierunku nie nastąpi konsolidacja przedsiębiorców i pracowników, to w niedługim czasie zakłady nasze będą uczęszczane nie przez publiczność konsumującą, a nalecialość, która swe życie urozmaica dancingami i tańcami.

Czas wielki otrząsnąć się z drzemoty i wspólnemi siłami kołatać powinniśmy, nad otworzeniem szkół zawodu hotelowo - restauracyjnego u Rządu, ażeby nam dał sposobność wykształcenia zawodowego, a nie ciemnoty.

„Wiedza — to potęga" tym hasłem powinno Ministerjum Oświaty się powodować i otworzyć chociażby jedną szkołę zawodową przemysłu gospodniego, a przyszłość pokaże, że nasi pracownicy skwapliwie korzystać będą z wiedzy, Rząd zaś przyczyni się do uratowania zakładów i warsztatów pracy pod względem zaniku fachowości, ewentualnie upadku.

Władysław Bawarski.

CO SŁYCHAĆ W ODDZIAŁACH

Warszawa—kelnerzy: Zebranie wyborcze oddz. warsz. kelnerów, odbędzie się dnia 3 na 4 marca r. b. (z czwartku na piątek) godz. 12½ w nocy, w sali Handlowców, Zielna 25.

Oddz. Warsz. Prac. Hot. i Pensjonatów. Dnia 18 b. m. odbyło się wyborcze roczne Zebranie Oddziału.

Wybrano nowy Zarząd z 12 osób. Zarząd nowowybrany, rozdzieli mandaty między sobą.

Nie ulega wątpliwości, iż przewodniczącym zostanie kol. Wacław Ożarowski.

Oddział Lublin. Dnia 27/I r. b. na nocnem zebraniu, wybrano nowy Zarząd z kol. E. Kłosowskim na czele.

Skład Zarządu podamy w następnym numerze.

Oddział Kraków—kelnerzy: Wyborcze Zebranie odbyło się dn. 24/I. r. b.

Skład Zarządu, podamy w następnym numerze „Gastronoma".

Sosnowiec: Dnia 20 I 1927 roku odbyło się walne zgromadzenie Oddziału, na którem przeprowadzono wybory. Obecnych 30 członków.

Wybrani do Zarządu:

Przewodniczący: K. Krzemiński, wice-przewodniczący: W. Koziebrodzki, sekretarz—P. Strycharski, zastępca— R. Bielecki, do Komisji rewizyjnej: T. Szuberski. N. Sołtykowski, J. Zneykus. Wydział pracy E. Zieliński.

Tarnów: Dnia 26 I 1927 roku odbyło się ogólne walne zgromadzenie, przewodniczył Stanisław Zając, sekretarzował kol. E. Swałtek. Wybrano do Zarządu: Zając Stanisław—przewodniczący, E. Swałtek - sekretarz, I. Schlaff—skarbnik. Komisja rewizyjna: J. Piekarski, Kut Józef. Czł. Zarządu: Andrzej Jeż, Szponlang Józef, Neuchüttler Włodzimierz, Ignacy Panek.

Przychód w roku 1926—2265,18. rozchód—1859,09. Gotówki w kasie 406 zł. 09. Posad udzielono 15, sezonowych 5, zastępstw—14, zapomóg wydano na sumę 223 zł. Korespondencji otrzymano 144— wysłano 286 —(Brawo Tarnów!—Red.).

Łódź—kuchmistrze: Dnia 7 stycznia 1927 odbyło się zabranie kuchmistrzy. Przewodniczył k. Czarnecki Władysław, sekretarzował W. Jakubowski. Wybrano do Zarządu: przewodniczący J. Zabłocki, wice-przewodniczący—W. Czarnecki, sekretarz J. Pęczek, zastępca W. Jakubowski, skarbnik — St. Urbański. Komisja rewizyjna: Fr. Cłapiński, Wł. Młynarczyk. Przychód 2373 zł. 55 gr., rozchód — 2328,50, pozostałość 45 zł. 05 gr. Polecono do pracy 68. Posiedzeń 12, ogólnych 7. Korespondencji otrzymano—96, wysłano 114. Zawarto umowę (rozchody duże, przeprowadzono akcję i odnowiono lokal). Widzimy rzetelną pracę. (Cześć łodzianom).

Leszno: Dnia 22 ub. m. odbyło się ogólne zebranie. Przewodniczył kol. Żołnierkiewicz, sekretarzował Olejniczak. Wybrano do Zarządu: przewodniczący — Żołnierkiewicz, sekretarz – Rydlewicz, skarbnik — M. Olejniczak.

Borysław: Dnia 19 I b. r. odbyło się walne zgromadzenie Oddziału. Wybrano Zarząd: przewodniczący — Ignacy Reck, sekretarz— Ignacy Rattner, skarbnik - Filip Dienslag. Komisja rewizyjna: Herman Nadler, Zygmunt Friedlard.

Kowel: Dnia 18 I r. b. odbyło się walne zgromadzenie, przewodniczył Władysław Efimow, sekretarzował Dedo Jan — assesorzy: Kluczyk Kazimierz i Soroczyński Franciszek. Do Zarządu wybrani: przewodniczący - Konrad Conczarow, zastępca — Fr. Soroczyński, sekretarz—W. Sikora, zastępca—Fr. Dobrowolski, sekretarz— Kazimierz Kluczyk.

DZIAŁ HISTORYCZNY

Dzieje Oddziałów i Związków od zaczątku ich istnienia

Historja kuchmistrzy lwowskich

(Ciąg dalszy)

Życie organizacyjne kuchmistrzy m. Lwowa, nie było podczas okupacji austryjackiej czemś okazałem. płynęły dla kuchmistrzy dni udręki, gdyż temi białymi niewolnikami nie było się komu zaopiekować. Zaliczeni do służby domowej nie przejawiali żadnego życia organizacyjnego. Zachęcani postępem kuchmistrzy w innych krajach, a szczególniej, postępami organizacji bratniej, kelnerów oraz kuchmistrzy w Krakowie.

Zrozumienie kilku ludzi dobrej woli, którzy się nie powodowali osobistą animozją ani zachłannością, po ciężkich staraniach stworzyli pierwszą organizację p. naz. „Zgoda". Było to towarzystwo bratniej pomocy, oparte li tylko o ustrój towarzyski i o praktyki religijne, gdyż zawód kucharski nie był uprzemysłowiony, ponieważ w parlamencie austryjackiem nie miał ich kto bronić.

Nawet sami członkowie kuchmistrze, lepiej uzdolnieni z niechęcią patrzyli na ten pierwszy objaw skupienia sił zawodowych pod jeden sztandar, zawiść niechamowana robiła pewne posunięcia, ażeby ludzi zniechęcić do organizacji, było to, że tak nazwiemy, „czarną robotą" niektórych kuchmistrzy w tow. „Zgoda", ażeby to pierwsze zrozumienie osłabić, zdemoralizować i zniechęcić do powtórnego się zrzeszania.

I oto tow. „Zgoda" w zaraniu skupienia sił zawodowych powinno nosić nazwę „niezgoda", gdyż w łonie samej organizacji zaczęły się tarcia i osobiste animozje. Jednakowoż ofiarni członkowie poczuwając się do organizowania i skupienia sił, pracowali wytrwale, pomimo różnych uszczypliwych ataków, samych członków jakoteż i właścicieli, towarz. bratniej pomocy „Zgoda", przetrwało do czasu wojny światowej i pomimo niepowodzeń, chlubną swą działalnością zapisało się w dziejach historji. A dzisiaj dopiero ocenić możemy, czem byli dawniejsi prowodyrzy w ruchu organizacyjnym, w ruchu zawodowym.

Podczas wojny organizacja nie przejawiała życia organizacyjnego, członkowie poszli w rozsypkę, inwentarz pozostał złożony u jednego z członków i tylko zamiłowanie do organizacji utrzymało tą dzisiejszą organizację, w takim stadjum jak obecnie się znajduje tow., do roku 1919.

W roku 1919, przybył z Warszawy kuchmistrz J. Telecki i zaczęto się organizować i stworzono pierwszy Związek kuchmistrzy w m. Lwowie, przewodniczącym był wybrany na ogólnem zgromadzeniu J. Jasiński.

Zaczeło się nowe życie, nowe zapatrywania członków, i życie skupienia zawodowego było czemś opiekuńczem, i nie było ani jednego kuchmistrza, któryby nie należał do Związku. Działalność początkowa organizacji była nadwyraz intensywna, i przyznać trzeba, że twórczość pomysłów przewod. J. Jasińskiego była owocną. Wywalczono 8-mio godz. dzień pracy, urlopy, gratyfikacje. Lecz to niedługo trwało, gdyż wszystkiego parę miesięcy prezes J. Jasiński ustąpił z Zarządu i złożył mandat przewodniczącego.

Działalność Zarządów od roku 1919, do roku 1922 nie przejawiała absolutnie żadnych śmielszych porywów, gdyż Zarządy zmieniały się dość często Przez 4 lata mieliśmy 10 Zarządów i 10 nowych kierunków, a żaden nic absolutnie pozytywnego dla organizacji nie poczynił.

Z chwilą wyboru A. Piaseckiego organizacja zaczęła przejawiać duch zupełnie inny, przystąpiono do obecnego Związku Gastronomiczno-Hotelowego. Utrzymano socjalne ustawy, zawartą umowę, i organizacja zaczęła się budzić z drzemoty.

Tak organizacja przetrwała aż do założenia swej własnej współdzielni, którą to lwowscy kuchmistrze założyli. Do rąk przewodniczącego A. Piaseckiego złożyli (36.000) trzydzieści sześć tysięcy złotych. Kierownikami współdzielni byli: Świętkiewicz i Piasecki. Lecz i tu wysunęła się koncepcja niewspółdzielcza, stworzono zakład spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, na zasadach udziałów, przyjęto do spółki niezawodowców, nic o tym niekomunikomunikowano członkom i otworzono po odnowieniu lokalu. I odrazu jakby za podniesieniem różdżki czarodziejskiej zginęły zasady dobrobytu pracowników, nastąpiła zachłanność kapitalistyczna, członkowie nie byli uświadomieni o przebiegu całej frekwencji, gdyż liczono zarazem Związek odsunąć od kawiarni i parę osób pozostałoby faktycznemi gospodarzami.

Lecz inaczej się stało, po 2-ch miesiącach zakład zaczął przynosić straty, deficytu okazało się około (50.000) pięćdziesiąt tysięcy.

Dłużnicy chórem przystąpili do zapłacenia rachunków, ogłoszono upadłość i nowonabywcy, obiecali połowę wrócić włożonego kapitału, lecz czy to prawda? przyszłość okaże.

Od tej pory organizacja prowadzi energiczną walkę, ażeby na nowo skupić pod sztandar jedności i solidarność masy Związkowe.

Kostecki

Historja istnienia i działalność Oddziału w Lublinie

Za czasów carskich rządów była założona w Lublinie filja Stowarzyszenia Zawodowego Kelnerów Warszawskich. Filja ta miała polecone w myśl statutu zwołać zebranie organizacyjne, wybrać Zarząd i rozpocząć działalność. Dyrektywy były, jak również i statut, książki i książeczki człon-

kowskie i t. p., wszystko przysłane przez delegata z Warszawy w osobie ś. p. zmarłego, a mianowanego prezesem tejże filji, kelnera kol. Morawskiego, który ze swej strony powołał do Zarządu: kolegów Jankowskiego Władysława, Jankowskiego Stanisława, Kicińskiego Ludwika i kilku innych, których nazwiska trudno już jest ustalić. Zarząd ów z początku energicznie zajął się pracą organizacyjną, przyjmował członków, opornym, którzy nie chcieli należyć, groził pozbawieniem pracy i t. d.; działalność ta przetrwała jakieś dwa lata — później zaczęły się ujawniać pewne nadużycia i braki, które to zniechęciły ogół i poczęto gremjalnie występować z powyższej filji, tak, że Stowarzyszenie Warszawskich Kelnerów było zmuszone zlikwidować filję w Lublinie. I tyle na tem uzyskali kelnerzy lubelscy, że zostali odrazu zniechęceni do organizacji.

W roku 1911 powstała myśl założenia Stowarzyszenia Kelnerów Lubelskich. Statut był szczegółowo opracowany przez pracowników lubelskich, postanowiono po rozpatrzeniu takowy dać do zalegalizowania władzom Rosyjskim, które to trzymając u siebie przeszło pół roku ów Statut odmówiły legalizacji, motywując tem, że potrzeba złożyć kaucję, jak i różne zaświadczenia, podpisy ect.

Po wybuchu wojny musieliśmy skwitować ze wszystkiego. Po objęciu okupacji przez władze Austryjackie wznowiliśmy starania po gruntownem przerobieniu statutu i mianowaniu założycieli, któremi byli następujący koledzy: Kłosowski Edward, Bień Wojciech, Grabowski Andrzej, Kiciński Ludwik, Starzyński Władysław i Jaroszyński Paweł i złożeniu po piętnaście rubli na fundusz zakładowy przez każdego założyciela. Po dość długich kombinacjach i staraniach o legalizację, nareszcie otrzymaliśmy statut z nazwą: „Związek Zawodowy Kelnerów w Lublinie i ziemi Lubelskiej".

W dniu 1 sierpnia 1916 roku zwołane zostało pierwsze Organizacyjne Zebranie, które się odbyło przy bardzo licznym udziale. Jako goście zostali zaproszeni p. p. Franciszek Moskalewski, brat obecnego wojewody Lubelskiego, który przewodniczył zebraniu i Osmański, członek Wydziału Narodowego Lubelskiego. Po trzykrotnem tajnem głosowaniu Zebranie wybrało na prezesa Związku Kelnerów Edwarda Kłosowskiego, na sekretarza Józefa Sieradzkiego, jednego z organizatorów Związku, na wiceprezesa—Wojciecha Bienia i wielu innych. Zarząd Związku rozpoczął swą działalność przedewszystkiem od przyjmowania członków, oznaczenia wpisowego i składek miesięcznych. W dniu 14 grudnia 1916 roku, zostało zwołane Ogólne Nadzwyczajne Zebranie przy udziale 42 członków.

Na powyższem Zebraniu zostały uchwalone sprawy przyjmowania praktykantów kelnerskich, regulamin dla wszystkich i opłaty, a najgłówniejszym punktem było, opracowanie i uchwalenie pierwszych żądań dla naszych chlebodawców, a mianowicie: uznanie Związku Kelnerów za jedyne źródło w czerpaniu pracowników i wydalanie wszystkich nienależących do Związku z pracy—oto był pierwszy krok do poprawy naszego bytu. Pracodawcy jeszcze wówczas byli niezorganizowani i na powyższe warunki odrazu się zgodzili.

Po pięciomiesięcznej trudnej pracy owego Zarządu, jako to: zorganizowanie Związku i prowadzenie tegoż, znalazło się kilku wichrzycieli w łonie samego Zarządu, którzy dążyli do rozbicia organizacji i przeszkadzali w pracy Zarządowi.

Wobec tego Zarząd zwołał jeszcze raz Ogólne Zebranie, które się odbyło dnia 22 stycznia 1919 roku. Po przedstawieniu sprwozdań Zarządu i kasowego, przewodniczący Edward Kłosowski ustąpił, wobec tego na prezesa wybrany został Wojciech Bień, zastępca Roman Malicki, sekretarz Józef Komorowski — zastępca Władysław Miklas, skarbnik ś. p. Piotr Madziarczyk. Przewodniczył i prowadził obrady kol. Józef Sieradzki. Na temże Zebraniu uchwalono należeć do Rady Związków Zawodowych, na delegatów wybrano Józefa Sieradzkiego i Edwarda Kłosowskiego. Z powyższego widać, że Związek Kelnerów Lubelskich dążył ze wszystkich sił do postawienia swych członków na najwyższym poziomie. A więc w dniu 27 września odbyło się Ogólne Nadzwyczajne Zebranie, na które był zaproszony sekretarz Rady Związków Zawodowych tow. Nowasiński, który to wygłosił długi referat o znaczeniu Rady Z. Z. i o walce klasowej za którą to mowę został nagrodzony licznemi oklaskami. Między innymi została poruszona sprawa Bractwa Świętej Trójcy, ażeby Związek wysłał swych delegatów do powyższego bractwa.

Wówczas zabrali głos — Józef Sieradzki i E. Kłosowski i ostro napiętnowali Zarząd, za postawienie powyższej sprawy na porządku obrad, dowodząc ogółowi, że Związek musi być klasowym, a nie klerykalnym. W tymże też czasie Zarząd powziął myśl bardzo chwalebną, ażeby wejść w kontakt z pokrewnym zawodem, a mianowicie ze Związkiem kuchmistrzy, który się świeżo utworzył, przy wydatnej pomocy kol. Józefa Sieradzkiego. Również Zarząd wysłał kol. Józefa Sieradzkiego do Kielc i innych miast celem nawiązania nici organizacyjnych i kontaktu między Związkami.

Ciężkie zadanie miał kol. Sieradzki w delegacji tej; uświadamiać, pobudzać i organizować tych ludzi, którzy przywykli do jarzma narzuconego im przez właścicieli, którzy nie dopnszczali do uświadomienia. Najgłówniejszem zadaniem kol. Sieradzkiego w Kielcach, było dopomożenie w akcji strajkowej, która się zwycięsko zakończyła wygraną kelnerów. W dnin 3 stycznia 1918 roku zostało zwołane roczne Ogólne Zebranie, na którem został wybrany na prezesa kol. Józef Komorowski, kelner.

W tym czasie już byliśmy uświadomieni, sprawy były prowadzone parlamentarnie, karność była wzorowo i nastrój bojowy. Uważając, że jesteśmy dość silni do podjęcia akcji strajkowej, uchwaliliśmy postawić właścicielom żądania, między innemi, zniesienie napiwków, a wprowadzenie procentów dopisywanych gościom.

Właściciele co prawda nie byli zorganizowani, jednakowoż na nasze żądania nie chcieli się zgodzić. Wobec tego został uchwalony pierwszy strajk, wspólnie z kuchmistrzami, podczas którego prowadziliśmy kuchnię dla strajkujących, ich rodzin za bardzo małą dopłatą, a dla tych, co nie mieli pieniędzy — bezpłatnie, oprócz tego wydawaliśmy zapomogi. Strajk trwał przez siedem dni, duch członków był prawie bojowy, łamistrajków nie było, to też pierwszy strajk został w całości wygrany, a właściciele na wszystko się zgodzili.

Jak wspomnę o tym pierwszym strajku, a dzisiejszych czasach, to mi się wierzyć nie chce, czy to był sen, czy jawa. Jeszcze jedno przytoczę z mej pamięci, kiedy był strajk drugi za okupacji austryjackiej, kiedy wspólnie walczyli i przewodzili nam członkowie nasi kol. Józef Sieradzki i ś. p. Juljan Korgul, a jednocześnie obaj znani i czynni członkowie P. P. S. Również były prezydent m. Łodzi tow. Rżewski (pseud. Mroczek) oddał tutaj duże

usługi. Właściciele byli już wówczas zorganizowani. Dużo szkodziły właścielom zorganizowane przez nas nowe systemy walki, polegającej na zasiadaniu przez ogół strajkujących stolików podczas obiadów i kolacji. Nawet tym systemem nie mogliśmy przezwyciężyć pracodawców, podbechtywanych przez Piotrowskiego (właściciela baru, a byłego cukiernika). Opór ich trwał do tej pory, aż musieliśmy się odwołać do P. P. S., która wydała odezwę do ogółu m. Lublina, w sprawie poparcia strajkujących kelnerów i kuchmistrzów, potępiając jednocześnie właścicieli. Największym przeciwnikiem był p. Piotrowski, któremu członkowie P. P. S. oblepili cały front sklepu odezwami. Jednocześnie doręczono mu list z pogróżkami, rzekomo z wyrokiem śmierci. Na skutek tego listu na zlecenie austryjackiego Komisarza, „Krejskomando" zostaliśmy wezwani na badanie t. j. kol. Sieradzki J. i Kłosowski E. Zarzucono nam wysłanie powyższego listu, a jednocześnie kierownictwo strajku. Ja byłem za jakiś czas zwolniony, a kol. Sieradzki powędrował do więzienia na słynny lubelski „Zamek", a jednocześnie zamknięto nam Związek i zabrano wszystkie papiery. Aresztowanie kol. Sieradzkiego zbiegło się z jego działalnością polityczną w słynnym Brzeskim Traktacie (Chełmszczyzna). Przebył on na „Zamku" sześć tygodni, ja ze swej strony czyniłem usilne starania u władz okupacyjnych, codziennie prawie chodząc po różnych urzędach, celem otwarcia Związku.

Po dość długich staraniach, nareszcie zwrócili nam wszystkie papiery i zdjęli pieczęcie z lokalu Związku, poczem rozpoczęliśmy z powrotem działalność.

Zaznaczam również, iż dużo pracy wespół ze mną poniósł w tej sprawie kol. Józef Komorowski, który obecnie usunął się zupełnie z naszej organizacji, widząc, że szkoda trudu i pracy dla tych, którzy nie chcą zrozumieć, że im się dobrze czyni.

Tutaj muszę podkreślić że na czele naszej organizacji muszą stać ludzie płatni, którzy muszą być niezależni od naszych chlebodawców, starających się takich kolegów pozbyć na zawsze, a przytem wpisujących ich na czarną listę; pozatem również ze strony kolegów nie mają poparcia, to też ani jeden z przywódców nie chce się narażać i swej rodziny wystawiać na nędzę. Po otwarciu przez władze okupacyjne Związku, prezes Józef Komorowski z powrotem objął działalność i wraz z Zarządem, zwołał Ogólne Nadzwyczajne Zebranie 9 lutego 1918 roku. Zebranie było nader liczne, prawie ani jednego członka nie brakowało, karność była wzorowa, każdy członek z wielką powagą słuchał, to też była chęć ze strony działaczy pracować widząc, że ta praca nie idzie na marne. Zebranie uchwaliło wysłać właścicielom żądania za zniesieniem dopisywania procentów, a wypłacania takowego z bufetu 10% i 15% i podwyżkę pensji kuchmistrzów, jak również między innymi punktami uchwalono, poprzeć żądania kelnerek, pracujących w kawiarniach i przyjąć je do Związku, co się okazało teraz wielkim błędem powszechnie znanym dzisiaj. Otóż na temże zebraniu wszyscy mówcy tak jak kelnerzy tak i kuchmistrze wypowiedzieli się za strajkiem i na przysłany list od właścicieli, ażeby dać im termin trzydniowy nie zgodzono się. Rozpoczął się strajk, który trwał dwa tygodnie. Przebieg strajku był ostry, tak, że wyrzucano z zakładu różnych zastępców, zalewano i gaszono ogień pod kuchniami, taki fakt miał miejsce między innemi w firmie „Europa". W tym właśnie strajku najwięcej pracowali kol. kol. Gawel Wł., Błaszka Jan, Zykubek T., ś. p. J. Korgul, J. Komorowski, J. Sieradzki, który już wówczas z Warszawy przyjechał pomagać w strajku i E. Kłosowski. Przytem wszyscy członkowie, jak kelnerzy tak i kuchmistrze nie schodzili ze swych placówek. Koledzy kuchmistrze przywódcy, też masę zasług ponieśli, a mianowicie: P. Żarski, Fr. Purwin, Fr. Gołuch, Wł. Dębowski, K. Koziełło i wielu innych. W końcu właściciele, widząc twardy opór strajkujących, musieli się na wszystkie punkty zgodzić i zawrzeć umowę.

Przyłączenie się do nas Związku Hotelowego jeszcze bardziej wzmocniło naszą organizację, ponieważ Związek Hotelowy był dość liczny, członkowie byli karni i świadomi. Związek miał bardzo dobrą umowę zawartą z właścicielami Hotelów.

Działacze Hotelarze, których nazwiska muszę wymienić to są: k. k. Ciechoński Leon, Chołyk Jakób i wielu innych, którzy pracowali dla dobra Związku i nieraz byli solą w oku właścicielom lubelskim.

Również zorganizowaliśmy wszystką służbę pomocniczą i kiedy zwołaliśmy Ogólne Zebranie, to właściciele po zebraniu nie chcieli puszczać na noclegi kobiet, każąc im spać w Związku, a oporne i uświadomione, które się upominały o swe prawa, wydalano z pracy. Również ze Związku nie chciano przyjmować do pracy, tylko od faktorek i tutaj musiał nastąpić zwrot inny: Zarząd zaczął zaniedbywać względem sekcji służby pomocniczej, swoich obowiązków i z tych względów nie było siły zmusić Restauratorów do czerpania tylko ze Związku służby. Wobec tego zaczęło się gremjalne występowanie służby pomocniczej ze Związku, tak, że w przeciągu krótkiego czasu nie pozostała ani jedna i to była najgorszą właśnie winą, że nie umieliśmy lub nie chcieliśmy zapobiec powyższemu, co dziś widzimy jasno, że się źle stało, i przez to organizacja jest osłabiona. I pracując w tej organizacji dziś widzę jak to ciężko stać na straży tych ludzi, którzy przywykli do jarzma dawniejszego i nie chcą się raz na zawsze wyzwolić z ekonomicznego uścisku.

Starałem się historję lubelską ująć jak najbezstronniej.

Wiem, iż nie wymieniłem tych wszystkich, którzy dużo, a dużo zrobili dla dobra ogółu Pracowników Gastronomicznych w Lublinie. Jednakże Ci cisi pracownicy zawsze są w naszej pamięci i wdzięcznym im winien być ogół.

Nie chciałem drażnić, nie wymieniałem więc nazwisk tych, którzy wyszli z naszych szeregów, a obecnie są najgorszymi wrogami naszymi.

Może się opamiętają.

E. Kłosowski.

Lublin — Styczeń 1927 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA: Warszawa, Długa 50 m. 514, tel. 227-69. Otwarta: 9—1 pp. i 2—7 wiecz.

REDAKTOR: Władysław Bawarski. WYDAWCA: Zarząd Główny Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce. KONTO w P. K. O. № 1395.

Sekretarz redakcji, Józef Sieradzki, przyjmuje interesantów od godziny 6 do 7 wieczorem.

Pojedyńczy numer 50 groszy

ODBITO W DRUKARNI LEONA WOLNICKIEGO, POZNAŃSKA 29